



Knapperige kipburger

met smashed potatoes en frisse romanasalade



ca. 30min



2 personen

Deze kipburger lijkt moeilijker in de bereiding dan dat 'ie is. Hij wordt eerst gekruid met cajunkruiden, dan gepaneerd met panko en vervolgens heerlijk knapperig gebakken. Je serveert de burger met "smashed" potatoes, wat betekent dat je de aardappeltjes na het koken voorzichtig plet en daarna super knapperig roostert in de oven.

Wat je van ons krijgt

- 500g krieltjes
- 1x babyromanasla
- 1 tomaat
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 2 zakjes ketchup
- 1 kipfilet
- 1 zakje cajunkruiden ¹⁰
- 1 zakje panko ¹
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vergiet
- vershoudfolie

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1157kcal, vet 59.8g, koolhydraten 107.3g, eiwit 43.6g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C. Doe de **krieltjes** met 1/2tl zout en voldoende water in een middelgrote kookpan. Breng het geheel aan de kook en kook de **krieltjes** 10-12min, tot ze bijna gaar zijn.



4. Kip paneren

Meng **1 zakje mayonaise** met **1 zakje ketchup** en 1-2tl olijfolie. Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in de lengte in **2 platte filets**. Dek af met folie en sla plat tot een dikte van 0,5cm. Wrijf in met de **cajunkruiden** en een snuf zout en peper. Wentel de **filets** om de beurt door de **saus** en dan door de **panko**.



2. Salade voorbereiden

Snijd de **kropjes sla** in hapklare stukjes en de **tomaat** in schijfjes. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 3el azijn en een flinke snuf zout en peper.



5. Kip bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met een laagje olijfolie. Bak de **schnitzels** in 2-3min per zijde goudbruin en gaar. Bak de **burgerbroodjes** in 2-3min af in de oven.



3. Aardappels bakken

Giet de **krieltjes** af en hussel ze om met 1-2el olijfolie en een flinke snuf zout. Verspreid ze over een bakplaat met bakpapier en druk ze voorzichtig plat met de onderkant van de kookpan. Bak de **aardappels** in ca. 15min goudbruin en knapperig in de oven.



6. Burgers bouwen

Meng de **sla** en **tomaten** met de **dressing**. Snijd de **broodjes** open en bestrijk ze met de **rest van de mayonaise**. Beleg met wat **salade** en de **kipburger**. Serveer de **kipburgers** met de **smashed potatoes**, de **rest van de salade** en de **ketchup**.