

DINNERLY



Indiase vega-kipburger met aardappelpartjes en yoghurt



ca. 30min



2 personen

Niet iedereen heeft zomaar een tandoori-oven in de keuken, maar we laten ons niet tegenhouden om alsnog van die heerlijke tandoori-masala-smaak te kunnen genieten! We geven de vegan kipschnitzel simpelweg een heerlijk smakende tandoori masala-behandeling voor dat Indiase gevoel. Met komkommer, verse yoghurt en aardappelpartjes uit de oven wordt het een geweldige hamburger. Het lijkt hier wel een professioneel restaurant...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 2 vegan kipschnitzels ¹
- 1 zakje tandoorikruiden
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 komkommer
- 1 kuipje yoghurt ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan

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). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 804kcal, vet 34.5g, koolhydraten 96.4g, eiwit 26.6g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook. Snij de **aardappels mét schil** in partjes. Meng ze met 1el plantaardige olie en ½tl zout, verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en leg de teen knoflook ertussen. Bak de **aardappels** 20-25min in de oven. Haal na 10min de teen knoflook eruit en hou 'm apart.



2. Vegan schnitzels bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **vegan kipschnitzels** 3-4min per kant, tot ze warm en goudbruin zijn. Bestrooi de **vegan kipschnitzels** met ⅔ van de **kruidenmix**. (Eten er kinderen mee, gebruik dan evt. iets minder van de kruidenmix.)



3. Broodjes afbakken

Snij de **broodjes** open, leg ze op een ovenrek en bak ze 3-4min in de oven.



4. Yoghurt mengen

Snij de **komkommer** in dunne plakjes. Pers de geroosterde knoflook fijn met een vork of knoflookpers. Maak een **dip** van de knoflook, de **yoghurt**, 1el ketchup en naar smaak de **resterende kruidenmix**.



5. Burger beleggen

Besmeer de **broodjes** met de **yoghurtdip** en beleg met de **vegan kipschnitzel** en **plakjes komkommer**. Meng de rest van de **komkommer** met 1tl azijn en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **vega kipburgers** met de **geroosterde aardappelpartjes** en de **komkommersalade**. Zet de rest van de **yoghurt** op tafel als lekkere dip.



6. Warm van binnen

Weer of geen weer, van binnen willen we allemaal wel opgewarmd worden. Om deze burgers wat vuriger te maken, kun je wat fijngesneden groene chilipeper door de yoghurt roeren. Als je het niet te gortig wilt maken kun je eerst de zaadjes en zaadlijsten verwijderen.