



Vegan kipburger met peer

met ovenaardappels en truffeldip



30-40min



2 personen

Het leuke van burgers is dat je er mee kunt blijven variëren. Rund, kip, vega, toppings, sauzen, brood en bijgerechten... de mogelijkheden zijn werkelijk eindeloos. Wij gaan dit keer voor een malse vegan kipschnitzel met knapperige friet en truffelketchup. De finishing touch? We toppen de burger met dunne plakjes peer, die je kort aanbakt in de pan.

Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 tomaat
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 flesje truffelolie
- 2 kroppen babyromanasla
- 2 burgerbroodjes ^{1,2,3}
- 2 vegan kipschnitzels ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), sesamzaad (2), soja (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 791kcal, vet 32.5g, koolhydraten 96.5g, eiwit 22.6g



1. Peer snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in dunne plakjes. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd in kleine blokjes.



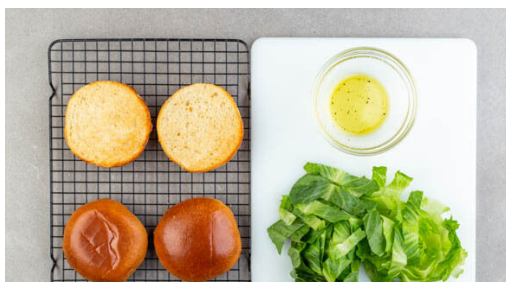
2. Aardappels roosteren

Snijd de **aardappels mét schil** in partjes van ca. 1,5cm dik. Meng de **aardappels** met 1el olijfolie en een snuf zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Rooster de **aardappels** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



3. Dip maken

Meng de **tomaat** met 2el ketchup en een **paar druppels truffelolie**. Proef en breng op smaak met peper en zout en evt. **meer truffelolie**.



4. Salade maken

Verwijder de stonk van de **sla**, haal de bladeren uit elkaar en snij ze in dunne reepjes. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 2el azijn en 2elwater (of vruchtensap als je het in huis hebt). Breng de **dressing** op smaak met peper, zout en evt. een snuf suiker. Bevochtig de **broodjes** met wat water, snijd ze open en bak ze in 3-4min af in de oven.



5. Vegan kipschnitzel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **vegan kipschnitzels** in 3-4min per kant goudbruin en gaar. Neem uit de pan en houd afgedekt warm. De pan gebruiken we zo weer.



6. Peer bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **plakjes peer** 1min per kant. Bestrijk de **broodjes** met wat **truffeldip** en beleg met de **vegan kipschnitzels**, **peer** en wat **sla**. Meng de **rest van de sla** met de **dressing** en serveer met de **burgers**, de **ovenaardappels** en de **rest van de truffeldip**.