



Knapperige kipburger

met smashed potatoes en 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

- 1 netje krieltjes
- 1x babyromanasla
- 1 tomaat
- 1 kipfilet
- 1 zakje cajunkruiden ¹⁰
- 25g panko ¹
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

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 1093kcal, vet 63.6g, koolhydraten 88.5g, eiwit 40.5g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Doe de **krieltjes** met voldoende gezouten water in een middelgrote kookpan. Breng het geheel aan de kook en kook de **krieltjes** ca. 12min, tot ze bijna gaar zijn.



4. Kip voorbereiden

Meng 1el mayonaise met 1el ketchup en 2tl olijfolie. Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in **2 platte filets**. Dek af met folie en sla met een zware pan 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 **sous** en dan door de **panko**.



2. Salade voorbereiden

Snijd de **babyromanasla** in stukjes en de **tomaat** in plakjes. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf zout, peper en suiker.



5. Kip braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **schnitzels** in 2-3min per zijde goudbruin en gaar. Snijd de **burgerbroodjes** open en bak ze in 2-3min af in de oven.



3. Aardappels bakken

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



6. Salade afmaken

Meng de **sla** en **tomaten** met de **dressing**. Bestrijk de **broodjes** met in totaal 1el mayonaise. Beleg met wat **salade** en de **kipburger**. Serveer de **kipburgers** met de **smashed potatoes**, de **rest van de salade** en 1el ketchup.