



Aziatische kipburger met ovenfriet

met groentelinten en bosui



30-40min



2 personen

Malse kipfilet, knapperige salade en goudbruine ovenfrietjes. Een kipburger is altijd een goed idee, zeker als 'ie een Aziatisch tintje heeft zoals deze. De currykruiden, gemberdip en bosui geven deze burger z'n unieke smaak.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 1 kipfilet
- 2 burgerbroodjes met sesam ^{1,7,11,13}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp

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), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 923kcal, vet 43.7g, koolhydraten 85.1g, eiwit 42.7g



1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne frietjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout en peper. Rooster 25-30min in de oven, tot de **frietjes** goudbruin en gaar zijn.



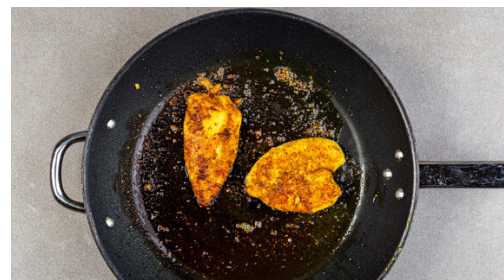
4. Kip kruiden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in **twee platte filets**. Meng de **kip** met de **rest van de madraskruiden**, de **knoflook** en 1el plantaardige olie.



2. Salade voorbereiden

Schil of schrob de **wortel** en schaaf er met een dunschiller lange linten van. Doe hetzelfde met de **komkommer**. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn.



5. Kip braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kip** in 3-5min per kant gaar en goudbruin. Neem uit de pan, bestrooi met zout en peper naar wens en houd warm. Warm ondertussen de **broodjes** in 3-5min op in de oven.



3. Dip maken

Schil en rasp de **gember** fijn. Meng **1tl madraskruiden** met 2el mayonaise en **gember naar smaak**. Breng de **dip** op smaak met zout en peper. Meng de **wortel**, **komkommer** en **bosui** met 1el plantaardige olie, 2el azijn en ½tl suiker en zet opzij.



6. Burgers beleggen

Snijd de **broodjes** open en bestrijk ze met de **dip**. Beleg de **broodjes** met de **kip** en de **groentelinten**. Serveer de **burgers** met de **frietjes** en de **rest van de salade**.