

DINNERLY



V1: Indiase kipburger met aardappelwedges en kruidige yoghurt



ca. 30min



2 personen

Niet iedereen heeft een tandoori-oven in de keuken – bijna niemand zelfs, zouden we denken. Maar we kunnen nog steeds van die heerlijke tandoori-masala-smaak genieten! Met deze fijne gekruide kipburger zet je een origineel Indiaas gevoel op tafel. De belevenis wordt nog aangevuld met frisse komkommer en yoghurt en hete aardappelen uit de oven. Het lijkt hier wel een professioneel restaurant...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 kipfilet
- 1 zakje tandoori masala
- 2 briochebroodjes^{1,3,7}
- 1 komkommer
- 1 kuipje yoghurt⁷

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.

KOOKTIP

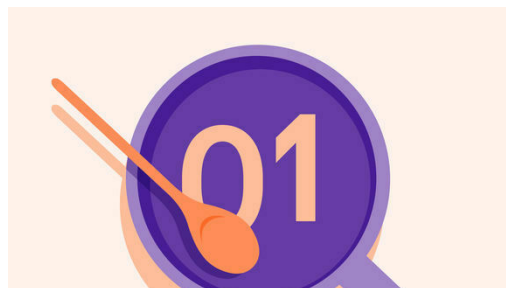
Je smeert de kip in stap 2 al in met olie, dus je hoeft in stap 3 geen olie meer aan de hete pan toe te voegen.

ALLERGENEN

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

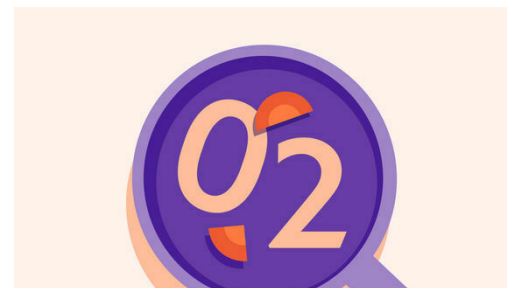
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 725kcal, vet 27.0g, koolhydraten 78.4g, eiwit 42.8g



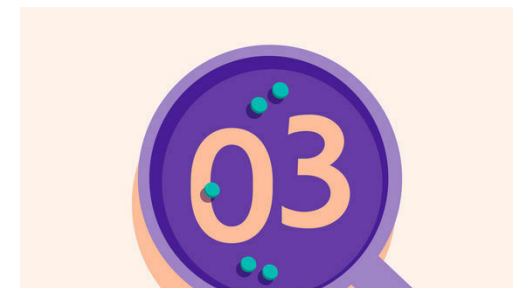
1. Aardappels bakken

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 wedges. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en meng met 1el olie en ½tl zout. Leg de teen knoflook ertussen. Bak de **aardappels** 20-25min in de oven. Haal na 10min de teen knoflook eruit en hou 'm apart.



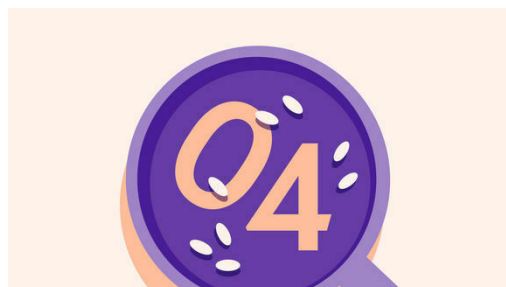
2. Vlees voorbereiden

Dep de **kip** droog met keukenpapier en snij in **2 platte filets**. Meng **⅔e van de tandoori masala** met 1el plantaardige olie en een snuf zout. Wrijf de **kipfilets** hiermee in. (Eten er kinderen mee, gebruik evt. iets minder van de kruidenmix.)



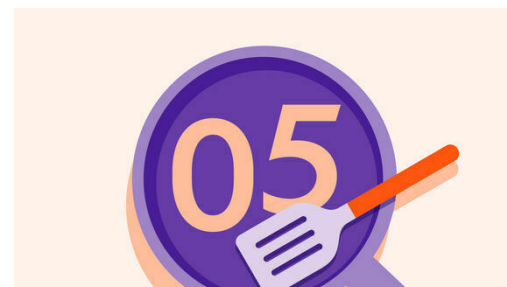
3. Vlees bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **kip** 3-5min per kant tot de **filets** goudbruin en gaar zijn. Snij de **briochebroodjes** doormidden en leg ze met de snijkant naar boven op een rek in de oven. Bak ze 3-4min mee.



4. Yoghurt mengen

Snij de **komkommer** in dunne plakjes. Pak de teen knoflook en pers 'm fijn met een knoflookpers, of gebruik een vork. Maak een **dip** van de knoflook, de **yoghurt**, de **rest van de kruidenmix** naar smaak en 1el ketchup.



5. Burger beleggen

Besmeer de **broodjes** met de **yoghurtdip** en beleg naar smaak met de **kip** en **plakjes komkommer**. Meng de rest van de **komkommer** met 1tl azijn en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **kipburgers** met de **aardappel** en **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 wil maken kun je eerst de zaadjes en zaadlijsten verwijderen.