

DINNERLY



V2: Size+ Burger met krokante kipschnitzel met aardappelpartjes en spinaziesalade



20-30min



2 personen

Er gaat niets boven een klassieke Noord-Amerikaanse hamburger. Vandaag maken we een heerlijke variant met een knapperige kipschnitzel en leggen die samen met frisse tomaat, spinazie en krokant gebakken ui op een zacht briochebroodje. Van de rest van de spinazie maken we een snelle salade en natuurlijk serveren we er ook gebakken aardappelpartjes bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 ui
- 2 tomaten
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 krokante kipsnitzels ^{1,3}
- 100g babyspinazie

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ³
- ½tl mosterd ¹⁰
- 4el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

KOOKGEREI

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

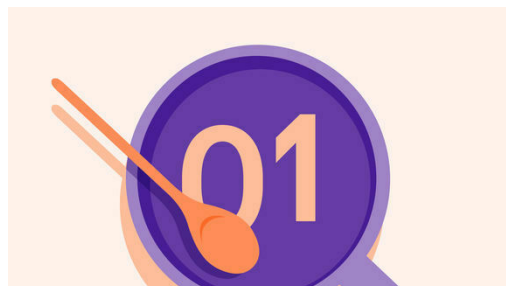
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

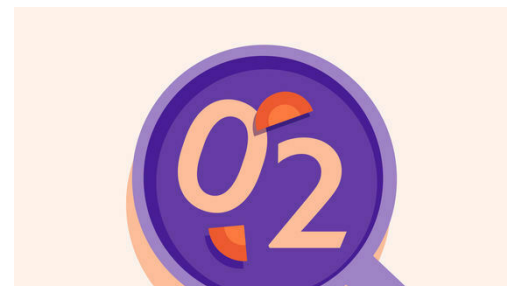
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1166kcal, vet 65.0g, koolhydraten 113.8g, eiwit 32.9g



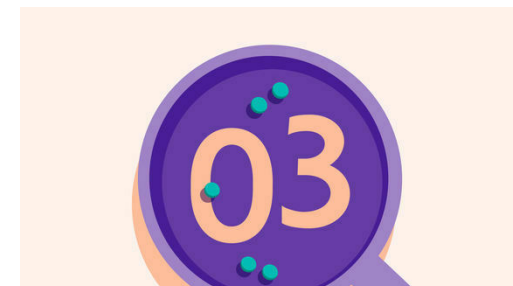
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Snij de **aardappels mét schil** in partjes. Meng ze met 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Bak de **aardappelpartjes** 20-25min in de oven, tot ze goudbruin en krokant zijn. Draai de bakplaat evt. halverwege om zodat alles gelijkmatig gaar wordt.



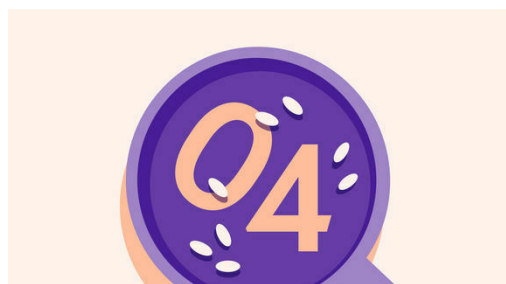
2. Uien bakken

Pel de **ui**, snij 'm in plakken van 0,5-1cm dik en scheid de **ringen** van elkaar. Maak een **beslag** van 3el bloem, 65ml water en een snuf peper en zout. Wentel de **uieren** door 1el bloem en dan door het **beslag**. Verdeel ze over een tweede bakplaat met bakpapier, druppel er 1el plantaardige olie over en bak in 12-15min goudbruin (zie ook de tip in stap 6).



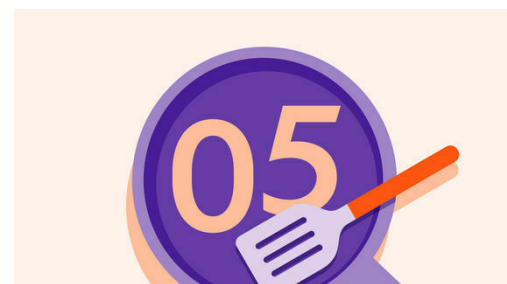
3. Broodjes bakken

Snij de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snij het vruchtvlees in dunne plakken. Snij de **broodjes** open en verwarm ze 2-3min op een rooster in de oven. Maak een dressing van 2el olijfolie, 1el balsamicoazijn, ½tl mosterd en een snuf peper en zout.



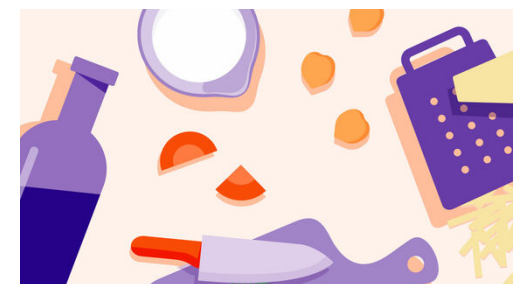
4. Schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **schnitzels** 3-4min per kant, tot ze bruin en gaar zijn.



5. Broodjes beleggen

Bestrijk de **broodjes** met 2el mayonaise en beleg ze met de **schnitzels**, wat **spinazie**, de **tomaat** en de **gebakken ui**. Meng de **rest van de spinazie** met de **dressing** en serveer naast de **broodjes** en de **aardappelpartjes**.



6. Extra krokant

Als je geen tweede bakplaat in huis hebt, of als je je uitjes graag extra krokant hebt, kun je ze ook frituren. Vul een middelgrote koekenpan tot ca. 1cm met plantaardige olie. Laat de olie goed heet worden en frituur de uienringen met beslag in 2-3min goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.