

DINNERLY



Indiase kip-chutney-burger met wortelsalade



ca. 30min



2 personen

De hamburger is ontzettend veelzijdig, wat betekent dat we naar hartenlust nieuwe variaties op het broodje kunnen uitproberen. Wat dacht je van malse kip, knapperig gebakken in beslag en geserveerd met een zelfgemaakte tomatenchutney en wortelsalade? Wij zijn er klaar voor, smullen maar!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 1 zakje madraskruiden ¹⁰
- 1 wortel
- 3 kippendijfilets
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el bloem ¹
- suiker
- zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

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

KOOKTIP

Doe een druppel beslag in de olie, gaat deze meteen bubbelen dan is de olie heet genoeg.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 925kcal, vet 60.4g, koolhydraten 61.7g, eiwit 38.0g



1. Chutney koken

Pel de **ui** en snij in dunne reepjes. Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij in grove blokjes. Verhit een kleine kookpan met 2tl plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg de **tomaat**, 50ml water, 2el azijn, 1el suiker en een flinke snuf zout toe en roer door. Laat afgedekt 10min koken tot de **tomaat** uiteengevallen is, voeg evt. meer water toe.



2. Salade bereiden

Klop een **dressing** van $\frac{1}{4}$ van de **kruidenmix**, 1el plantaardige olie, 1el azijn en een flinke snuf zout en suiker. Schrob of schil de **wortel** en rasp grof. Vermeng de **wortelrasp** met de **dressing**.



3. Beslag mengen

Meng de rest van de **kruidenmix** met $\frac{1}{2}$ tl zout, 3el bloem en 4el water tot een **beslag**.



4. Vlees bakken

Vul een middelgrote koekenpan tot ca. 1cm hoog met plantaardige olie en verhit op hoog vuur. Dep het **vlees** droog en wentel door het **beslag** waarbij alle kanten goed worden bedekt. Bak het **vlees** in de hete olie in 3-4min goudbruin en gaar. Neem uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.



5. Afmaken en serveren

Snij de **broodjes** doormidden. Verhit een droge grote koekenpan en rooster de **broodjes** in 2-3min licht knapperig. **Tip: _je kan ook een broodrooster gebruiken. Besmeer de _broodjes met de chutney en beleg ze met het vlees. Serveer de kip-chutney-burgers met de wortelsalade.**



6. De mayo der gewoonte

Vind je dat mayonaise niet mag missen bij een hamburger? En dat het prima samengaat met India en chutney, curry etc.? Dan houden wij je zeker niet tegen, we zijn tenslotte zelf ook grote mayo-fans ;)