

DINNERLY



Kipburger van de BBQ met ijsbergsla en tomaat



ca. 35min



2 personen

BBQ-liefhebbers opgelet! Vandaag staan er malse kipburgers op het menu. Deze kan je leuk tijdens een gezellige barbecue serveren en lekker makkelijk uit de hand opeten. In combinatie met ijsbergsla en een kruidige dressing weet deze klassieker uit de VS vast alle harten te veroveren!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje Mexicaanse kruidenmix
- 1 tomaat
- 1 krop ijsbergsla
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 kipfilet

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise ³
- 4tl tomatenketchup
- 2tl mosterd ¹⁰
- 2tl honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- barbecue
- bakkwast

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 718kcal, vet 43.5g, koolhydraten 47.0g, eiwit 37.4g



1. Dressing maken

Steek de barbecue aan. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Maak een **dressing** van de **helft van de kruidenmix**, 2el mayonaise, 1tl honing, mosterd, (wittewijn)azijn en water. Proef en breng op smaak met meer azijn, peper en zout.



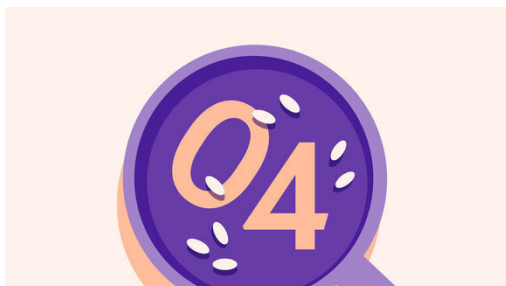
2. Groenten snijden

Snij de **tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snij **1 helft** in kleine blokjes en de **andere helft** in dunne plakjes. Snij de **sla mét stronk** in 6 parten, zodat de parten niet uit elkaar vallen. Pluk een paar **slabladeren**, snij ze in dunne repen en zet opzij.



3. Broodjes roosteren

Snij de **broodjes** open en bestrijk de elke snijkant met 1tl olijfolie. Leg ze met de snijkant naar onder op het rooster van de barbecue en druk aan, tot er grillstrepen ontstaan. Draai ze om en rooster nog ca. 2min. Maak een **glazuur** van de **rest van de kruidenmix**, 1el olijfolie, 1tl honing, 1tl mosterd en een flinke snuf peper en zout.



4. Vlees grillen

Snij het **vlees** in **2 platte filets**, wrijf ze in met 2tl olijfolie en grill ze 2-3min per kant, tot ze mooi bruin en bijna gaar zijn. Haal het **vlees** van de barbecue en wentel het door de **glazuur**. Leg het weer op de barbecue en grill nog ca. 30sec per kant (zie ook stap 6).



5. Afmaken en serveren

Bestrijk elke **broodhelft** met 1tl ketchup en beleg de **broodjes** met het **vlees**, de **repen sla** en de **plakjes tomaat**. Druppel de **dressing** over de **slapartten** en garneer met de **blokjes tomaat**. Serveer de **burgers** met de **sla**.



6. Opgelet!

Als je het vlees met glazuur weer op de barbecue legt kan het door de honing snel aanbranden. Let dus goed op en draai het op tijd om.