

DINNERLY



V1: Crispy chicken burger met avocado met goudbruine friet



ca. 30min



2 personen

Met enorme trek thuisgekomen? Dat komt goed uit, want er staat vandaag een heerlijke burger met een flinke portie friet op het menu. Je bakt de gesneden aardappel en krokante kipschnitzel in de oven en bereidt ondertussen alvast verse plakjes tomaat, avocado en pikante dip. Nog even de zachte briochebroodjes beleggen en dan snel aan tafel!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 zakje sriracha
- 2 tomaten
- 1 avocado
- 2 krokante kipschnitzels ^{1,3}
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

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

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier

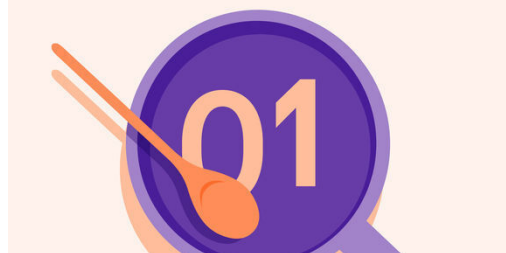
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

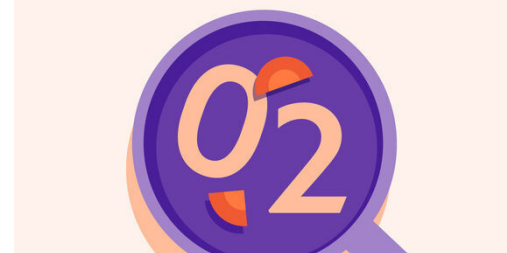
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 978kcal, vet 51.1g, koolhydraten 102.8g, eiwit 31.3g



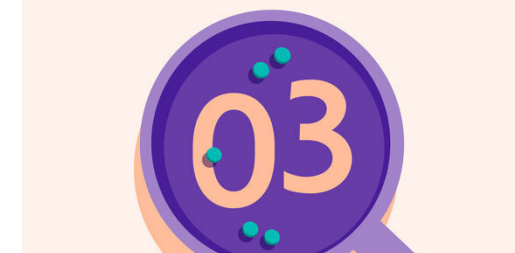
1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels incl. schil** in frieten van ca. 1,5cm dik. Meng ze op een bakplaat met bakpapier met 2el plantaardige olie en ½tl zout en bak 14-17min in de oven. Draai ze halverwege om.



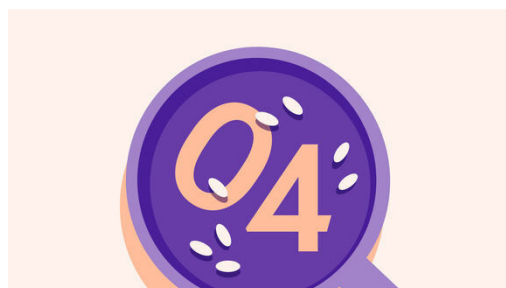
2. Srirachadip maken

Meng de **sriracha** met 2el mayonaise en 1tl azijn. (Zie **stap 6** voor een mildere saus.)



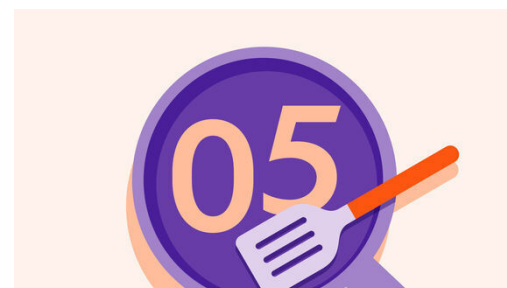
3. Avocado snijden

Snij de **tomaten** in dunne plakjes. Halveer de **avocado** en haal de pit eruit. Schep het **vrucht vlees** eruit met een lepel en prak met een vork fijn. Kruid met een snuf peper en zout.



4. Schnitzel bakken

Leg de **schnitzels** na 14-17min baktijd bij de **friet** op de bakplaat en bak 6-8min mee, tot ze krokant en gaar zijn. Snij de **broodjes** open, leg ze ook op de bakplaat en bak in 1-2min een beetje knapperig.



5. Afmaken en serveren

Bestrijk de **onderste broodhelften** met **avocado** en beleg met de **schnitzels** en **tomaat**. Bestrijk de **bovenste broodhelften** met **srirachadip** en leg ze op de **tomaat**. Serveer de **burgers** met de **gebakken friet** en evt. overgebleven **srirachadip**.



6. Scherp of mild?

Als je niet zo van pikant houdt of als er kinderen mee-eten kun je de dip naar smaak aanpassen of de sriracha gewoon helemaal weglaten. Meng in plaats daarvan bijvoorbeeld wat verse kruiden of bieslook door de mayonaise.