



V2: Biologische kipburger met peer

met ovenaardappels en truffeldip



30-40min



2 personen

Het leuke van burgers is dat je er mee kunt blijven variëren. Rund, kip, vega, toppings, sauzen, brood en bijgerechten... de mogelijkheden zijn werkelijk eindeloos. Wij gaan dit keer voor een malse biologische kipburger met knapperige friet en truffelketchup. De finishing touch? We toppen de burger met dunne plakjes peer, die je kort aanbakt in de pan.

Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 tomaat
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 flesje truffelolie
- 2 kroppen babyromanasla
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 2 biologische kipfilets

Wat je thuis nodig hebt

- 2el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- vleesklopper

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 865kcal, vet 33.6g, koolhydraten 81.8g, eiwit 59.9g



1. Peer snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in dunne plakjes. Verwijder de kern en snijd de **tomaat** in hele kleine blokjes.



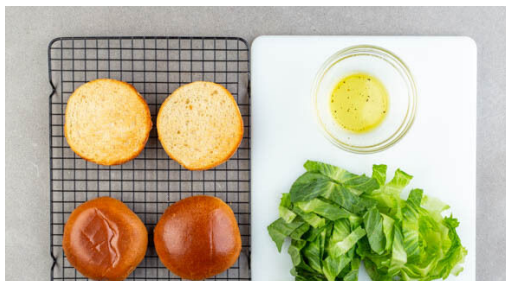
2. Aardappels roosteren

Snijd de **aardappels incl. schil** in ca. 1,5cm dikke parten. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout. Rooster de **aardappels** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



3. Dip maken

Meng de **tomatenblokjes** met 2el ketchup en een **paar druppels truffelolie**. Breng op smaak met peper en zout en evt. **meer truffelolie**.



4. Salade maken

Snijd de **babyromana** in dunne repen en verwijder de stonk. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 2el azijn en 2el water (of vruchtensap als je het in huis hebt). Breng de **dressing** op smaak met peper, zout en evt. een snuf suiker. Maak de **broodjes** licht vochtig met een beetje water, snijd ze open en bak ze in 3-4min af in de oven.



5. Kip braden

Dep de **kipfilets** droog. Sla ze evt. iets platter met een zware pan of vleesklopper als je die hebt en wrijf ze in met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur en braad de **kip** in ca. 2min per kant goudbruin en gaar. Neem uit de pan en houd afgedekt warm.



6. Peer bakken

Zet de gebruikte koekenpan terug op middelhoog vuur en voeg de **plakjes peer** toe. Bak ze in ca. 1min rondom aan. Bestrijk de **broodjes** met wat **truffeldip** en beleg met de **kip**, **peer** en wat **sla**. Hussel de **rest van de sla** om met de **dressing** en serveer met de **burgers**, de **ovenaardappels** en de **rest van de truffeldip**.