

DINNERLY



Mediterraanse kipreepjesburger met geurige yoghurt-knoflooksaus



20-30min



2 personen

Ben jij ook een echte burgerfanaat, maar heb je het nou wel gehad met cheese- en BBQ-burgers? Voor jou hebben onze chefs een verrassende variant bedacht met gemarineerde kipreepjes. Je serveert de reepjes op een heerlijk krokant broodje, met knapperige komkommer en tomaat en een verfrissend knoflooksausje. Eet smakelijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 grote komkommer
- 1 tomaat
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 2 briochebroodjes^{1,3,7}
- 250g Italiaanse kipreepjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- grote koekenpan

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 646kcal, vet 38.3g, koolhydraten 45.4g, eiwit 34.4g



1. Groenten snijden

Snij de **komkommer** in heel dunne plakjes. Snij de **tomaat** doormidden, verwijder de harde kern en snij het vruchtvlees in dunne plakken. Pel en snij 2 tenen knoflook fijn.



2. Saus maken

Meng de **yoghurt** met de helft van de **kruidenmix**, de helft van de knoflook en 1el witte azijn. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Brood roosteren

Snij de **broodjes** open. Verhit een grote koekenpan met 2tl olijfolie op middelhoog vuur en bak de **broodjes** 1-2min per kant, tot ze goudbruin en krokant zijn. Haal ze uit de pan en laat afkoelen. De pan gebruiken we direct weer.



4. Vlees bakken

Verhit de koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Voeg het **vlees** toe met de rest van de knoflook en bak in 4-5min rondom gaar. Haal de pan van het vuur en schep de **rest van de kruidenmix** erdoor.



5. Burger beleggen

Bestrijk de **broodjes** elk met 1el **yoghurtsaus** en beleg met het **vlees**, **tomaat** en een paar **plakjes komkommer**. Meng de **rest van de komkommer** met de **rest van de yoghurt** en serveer als salade naast de **burger**.



6. Feta-tastisch

Misschien zijn we de standaard cheeseburger een beetje zat, maar dat betekent niet dat we de kaas zomaar links laten liggen! Neem wat feta en verkruiemel tijdens het bakken over het vlees. Heerlijk!