

DINNERLY



Indiase kipburger met aardappelpartjes en yoghurt



ca. 30min



2 personen

Niet iedereen heeft zomaar een tandoori-oven in de keuken, maar we laten ons niet tegenhouden om alsnog van die heerlijke tandoori-masala-smaak te kunnen genieten! Met deze fijne gekruide kipburger zet je namelijk gemakkelijk een maaltijd met origineel Indiaas gevoel op tafel. De belevenis wordt verder uitgewerkt met frisse komkommer en yoghurt en aardappelpartjes uit de oven. Het lijkt hier wel een professioneel restaurant...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 kipfilet
- 1 zakje tandoorikruiden
- 2 briochebroodjes ^{1,2,3}
- 1 komkommer
- 1 kuipje yoghurt ³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan

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

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 725kcal, vet 27.0g, koolhydraten 78.4g, eiwit 42.8g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel 1 teen knoflook. Snij de **aardappels mét schil** in partjes. Meng ze met 1el plantaardige olie en ½tl zout, verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en leg de teen knoflook ertussen. Bak de **aardappels** 20-25min in de oven. Haal na 10min de teen knoflook eruit en hou 'm apart.



2. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in **2 platte filets**. Meng **⅔e van de tandoori masala** met 1el plantaardige olie en een snuf zout en wrijf het **vlees** hiermee in. (Eten er kinderen mee, gebruik dan evt. iets minder van de kruidenmix.)



3. Vlees bakken

Verhit een middelgrote, droge koekenpan op middelhoog vuur. Bak het **vlees** 3-5min per kant, tot het goudbruin en gaar is. Snij de **broodjes** open, leg ze op een ovenrek en bak ze 3-4min.



4. Yoghurt mengen

Snij de **komkommer** in dunne plakjes. Pers de geroosterde knoflook fijn met een vork of knoflookpers. Maak een **dip** van de knoflook, de **yoghurt**, 1el ketchup en naar smaak de **resterende kruidenmix**.



5. Burger beleggen

Besmeer de **broodjes** met de **yoghurtdip** en beleg naar smaak met het **vlees** en **plakjes komkommer**. Meng de rest van de **komkommer** met 1tl azijn en breng op smaak met peper en zout. Serveer de **kipburgers** met de **geroosterde aardappelpartjes** en de **komkommersalade**. Zet de rest van de **yoghurt** op tafel als lekkere dip.



6. Warm van binnen

Weer of geen weer, van binnen willen we allemaal wel opgewarmd worden. Om deze burgers wat vuriger te maken, kun je wat fijngesneden groene chilipeper door de yoghurt roeren. Als je het niet te gortig wilt maken kun je eerst de zaadjes en zaadlijsten verwijderen.