



Krokante kipburger met tomaat

met smashed potatoes en romanasalade



ca. 30min



2 personen

Deze kipburger lijkt moeilijker in de bereiding dan hij is. Hij wordt eerst gekruid met cajunkruiden, dan gepaneerd met panko en vervolgens heerlijk knapperig gebakken. Je serveert de burger met smashed potatoes, wat betekent dat je de aardappeltjes na het koken voorzichtig plet en daarna superknapperig roostert in de oven.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 2 kroppen babyromanasla
- 2 tomaten
- 1 kipfilet
- 1 zakje cajunkruiden
- 25g panko ²
- 2 briochebroodjes ^{1,2,3}

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ¹
- 2 el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vershoudfolie
- vleesklopper
- vergiet

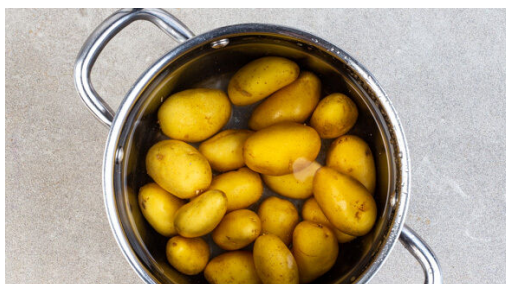
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1038kcal, vet 57.9g, koolhydraten 87.5g, eiwit 40.9g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Doe de **krieltjes incl. schil** in een middelgrote kookpan met licht gezouten water. Breng het geheel aan de kook en kook de **krieltjes** ca. 12min, tot ze bijna gaar zijn.



4. Vlees voorbereiden

Meng 1 el mayonaise met 1 el ketchup en 2tl olijfolie. Dep het **vlees** droog en snijd horizontaal in **2 platte filets**. Dek af met vershoudfolie en sla met een zware pan of vleesklopper tot een dikte van 0,5cm. Wrijf rondom in met de **kruidenmix**, een snuf peper en zout en de **helft van de saus**. Wentel de **filets** om de beurt door het **panko paneermeel**.



2. Salade voorbereiden

Snijd de **babyromanasla** in hapklare stukken en de **tomaten** in dunne plakjes. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker.



5. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **schnitzels** in 2-3min per kant goudbruin en gaar. Laat uitlekken op wat keukenpapier. Snijd de **burgerbroodjes** open en bak ze in 2-3min af in de oven.



3. Aardappels bakken

Giet de **krieltjes** af en hussel ze om met 1el olijfolie en een snuf zout. Verspreid ze over een bakplaat met bakpapier en plet ze voorzichtig met de onderkant van de kookpan. Bak ze in ca. 15min goudbruin en knapperig in de oven.



6. Salade afmaken

Bestrijk de **broodjes** met de **rest van de saus** en beleg met wat **salade**, **tomaat** en de **kipschnitzel**. Meng de **rest van de tomaat** en de **rest van de sla** met de **dressing**. Serveer de **kipburgers** met de **smashed potatoes**, de **rest van de salade** en 1el ketchup.