



Krokante kipburger met serranoham

en rodekoolslaw met kappertjes en ovenfriet



ca. 40min



2 personen

Vandaag hebben we een bijzonder lekkere burger voor je. Het geheim? Twee soorten vlees! Gepaneerde kipfilet en luxe serranoham. De salade is ook veelbelovend, want de rode kool wordt eerst in de oven gebakken en dan gemengd met ui, wortel, kappertjes, dille en bieslook. Natuurlijk mogen de huisgemaakte ovenfrietjes niet ontbreken. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode kool
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 onbehandelde citroen
- 1 rode ui
- 1 wortel
- 1 zakje kappertjes
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 1 kipfilet
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 zakje maizena
- 1 pakje serranoham
- 2 burgerbroodjes ²

Wat je thuis nodig hebt

- 50ml melk ³
- 4el mayonaise ¹
- 5el bloem ²
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers

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

Kooktip

Als je oven geen grillfunctie heeft, gebruik dan gewoon de boven-/onderwarmte. // Gebruik de rest van de rode kool voor een ander recept.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie



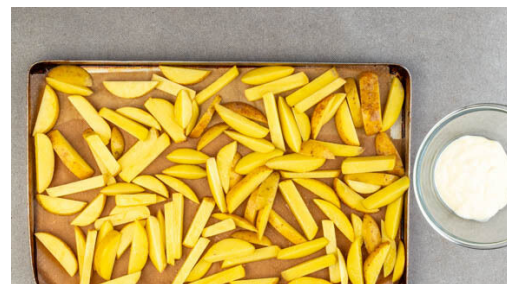
1. Rode kool roosteren

Verwarm de oven voor met de grillfunctie op 250°C. Snijd de **helft van de rode kool** in 4-5 parten. Leg ze op een schone bakplaat zonder papier (of in een grote, metalen ovenschaal) en wrijf in met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Bak ze 5-8min aan beide kanten, tot ze mooi geroosterd zijn. Neem uit de oven en zet opzij. Draai de oventemperatuur naar 220°C (200°C hetelucht).



4. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog, halveer horizontaal en kruid met het **paprikapoeder** en een flinke snuf peper en zout. Bestuif het **vlees** met 1el bloem. Meng de **maizena** met 4el bloem en 50ml melk tot een vloeibaar **beslag**, voeg evt. beetje bij beetje wat water toe. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met een 2cm hoog laagje plantaardige olie.



2. Friet bakken

Snijd de **aardappels incl. schil** in frieten. Hussel ze om met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout en verdeel ze over de bakplaat mét bakpapier. Bak ze in 20-25min goudbruin in de oven. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Klop een **dressing** van **1el citroensap**, **1/2el citroenrasp** en 4el mayonaise.



5. Vlees bakken

Wentel het **vlees** door het **beslag** en laat evt. een beetje uitlekken. Leg het **vlees** voorzichtig in de hete olie en bak in 2-3min per zijde goudbruin en gaar. Laat uitlekken op keukenpapier en kruid met een snuf peper en zout. Leg de **serranoham** op het **vlees** om op te warmen.



3. Slaw maken

Halveer en pel de **ui** en snipper fijn. Schil of schrob de **wortel** en rasp hem grof. Hak de **kappertjes**, **dille** en de **bieslook** fijn. Verwijder de **stronk** van de **rode kool** en snijd de **kool** in dunne reepjes. Meng de **ingrediënten** met de **dressing** en kruid met een flinke snuf peper en zout. Proef en breng verder op smaak nog wat **citroensap** en peper en zout.



6. Broodjes afbakken

Snijd de **broodjes** open en bak ze met de snijkant naar boven in 2-3min goudbruin en krokant in de oven. Beleg de **broodjes** royaal met de **rodekoolslaw** en het **vlees**. Serveer de **kipburger** met de **ovenfriet** en de **rest van de rodekoolslaw**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**