MARLEY SPOON

Kipburger met mozzarella

met gekonfijte tomaatjes en smashed potatoes

ca. 30min 2 personen

Eenvoudig maar toch geraffineerd? Dan ben je bij ons natuurlijk weer aan het juiste adres. 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 en gekonfijte tomaatjes. Dat wordt smullen!

Wat je van ons krijgt

- 250g cherrytomaten
- 1 zakje Italiaanse kruidenmix
- 1 zakje krieltjes
- 1 kipfilet
- 25g panko [2]
- 2 briochebroodjes [1,2,3]
- 100g rucola
- 1 bol mozzarella [3]

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mayonaise [1]
- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vleesklopper
- zeef

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 1213kcal, vet 72.3g, koolhydraten 86.8g, eiwit 52.5g

1. Tomaten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Doe de **cherrytomaten** in een kleine tot middelgrote ovenschaal en meng met 2el olijfolie, de **helft van de kruidenmix** en een snuf peper en zout. Rooster de **tomaten** ca. 20min in de oven, tot de zacht en opengebarsten zijn. Plet ze dan grof met een vork.

2. Aardappels koken

Doe de **aardappels incl. schil** in een middelgrote kookpan en bedek ze met licht gezouten water. Breng aan de kook en laat ca. 12min koken. Klop ondertussen een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf peper, zout en suiker.

3. Vlees voorbereiden

Meng 1el mayonaise met 1el ketchup. 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 **½tl kruidenmix**, een snuf peper en zout en de **mayo-ketchupsaus**. Wentel de **filets** dan om de beurt door de **panko**.

4. Aardappels bakken

Giet de **aardappels** 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.

5. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Bak het **vlees** 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. Meng de **rucola** met de **dressing**. Snijd de **mozzarella** in dikke plakken.

6. Kaas smelten

Verhoog de oventemperatuur naar 250°C of schakel de grillfunctie in. Leg het **vlees** op de **onderste broodjeshelften** en top met de **gekonfijte tomaatjes** en de **mozzarella**. Bak 3-4min bovenin de oven, tot de **mozzarella** goudbruin en gesmolten is. Beleg de **burgers** met wat **rucola** en serveer met de **rest van de salade** en de **aardappels**.