



Bio kipburger met peer

met ovenaardappels en truffeldip



30-40min



2 personen

Het leuke van burgers is dat je er mee kunt blijven variëren. Rund, kip, vega, toppings, sauzen, brood en bijgerechten... de mogelijkheden zijn werkelijk eindeloos. Wij gaan dit keer voor een malse biologische kipburger met knapperige friet en truffelketchup. De finishing touch? We toppen de burger met dunne plakjes peer, die je kort aanbakt in de pan.

Wat je van ons krijgt

- 1 peer
- 1 tomaat
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 flesje truffelolie
- 2 kroppen babyromanasla
- 2 briochebroodjes ^{1,2,3}
- 2 biologische kipfilets

Wat je thuis nodig hebt

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

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- vleesklopper

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 865kcal, vet 33.6g, koolhydraten 81.8g, eiwit 59.9g



1. Peer snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **peer** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de **peer** in de lengte in dunne plakjes. Verwijder de harde kern van de **tomaat** en snijd in kleine blokjes.



2. Aardappels roosteren

Snijd de **aardappels mét schil** in partjes van ca. 1,5cm dik. Meng de **aardappels** met 1el olijfolie en een snuf zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Rooster de **aardappels** in 15-20min goudbruin en gaar in de oven.



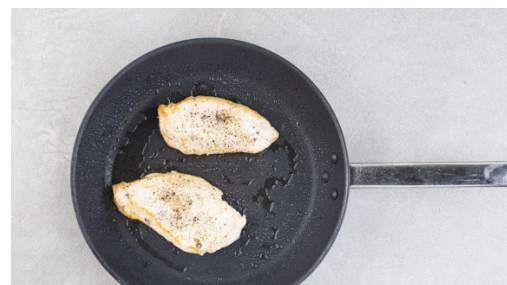
3. Dip maken

Meng de **tomaat** met 2el ketchup en een **paar druppels truffelolie**. Proef en breng op smaak met peper en zout en evt. **meer truffelolie**.



4. Salade maken

Verwijder de stronk van de **sla**, haal de bladeren uit elkaar en snij ze in dunne reepjes. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 2el azijn en 2el water (of vruchtensap als je het in huis hebt). Breng de **dressing** op smaak met peper, zout en evt. een snuf suiker. Bevochtig de **broodjes** met wat water, snijd ze open en bak ze in 3-4min af in de oven.



5. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snijd in **2 platte filets**. Leg het **vlees** tussen vershoudfolie of bakpapier en klop het met een zware pan (of vleeshamer, als je die hebt) plat. Kruid met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **vlees** in 1-2min per kant goudbruin en gaar. Neem uit de pan en houd afgedekt warm.



6. Peer bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur. Bak de **plakjes peer** 1min per kant. Bestrijk de **broodjes** met wat **truffeldip** en beleg met de **kip**, **peer** en wat **sla**. Meng de **rest van de sla** met de **dressing** en serveer met de **burgers**, de **ovenaardappels** en de **rest van de truffeldip**.