



## 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 <sup>2</sup>
- 2 burgerbroodjes <sup>2</sup>
- 100g rucola
- 1 bol mozzarella <sup>3</sup>

### Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise <sup>1</sup>
- 1 el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

### Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- 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 1187kcal, vet 68.5g, koolhydraten 87.4g, eiwit 51.3g



#### 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.



#### 4. Aardappels bakken

Giet de **aardappels** af in een vergiet 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.



#### 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.



#### 5. Vlees braden

Verhit een middelgrote 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.



#### 3. Vlees voorbereiden

Meng 1el mayonaise met 1el ketchup. Dep het **vlees** droog en snijd horizontaal in **2 platte filets**. Sla met een zware pan of vleesklopper iets platter. 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**.



#### 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**.