

DINNERLY



Malse kipburger met uienchutney met romige wortel-venkelslaw



ca. 30min



2 personen

Chutneys zijn sauzen uit de Indiase keuken met een kruidige, zoet-zure en soms pittige smaak. Ze zijn heerlijk als dip, op brood of bij curry (of stiekem rechtstreeks uit het potje). Wij maken vandaag een fancy kipburger met een chutney van groene tomaten en gekaramelliseerde ui op een luchtig burgerbroodje. Als frisse tegenhanger serveren er een wortel-venkelslaw bij.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 venkel
- 1 wortel
- 1 kipfilet
- 1 rode ui
- 2 burgerbroodjes²
- 1 pakje groene tomatenchutney⁴

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1tl boter³
- 2½el mayonaise¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- 2 middelgrote koekenpannen
- keukenrasp

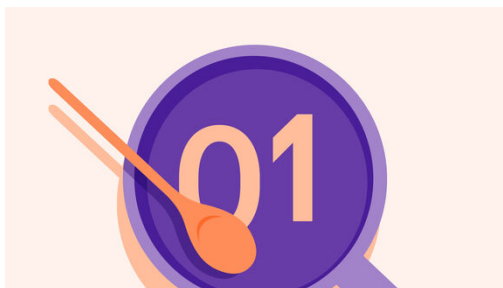
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2), melk (3), mosterd (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

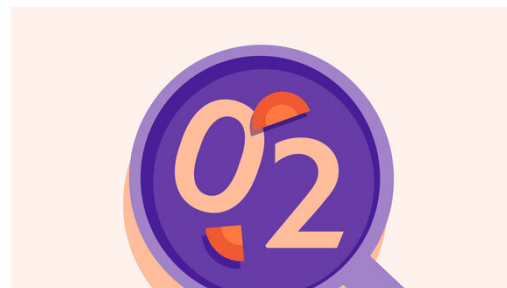
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 732kcal, vet 41.5g, koolhydraten 51.8g, eiwit 36.9g



1. Slaw maken

Verwijder de harde onderkant en stelen van de **venkel** en snij 'm in dunne repen. Leg evt. **venkelgroen** opzij voor de garnering. Schil of schrob de **wortel** en rasp grof. Meng 2el mayonaise met 2tl azijn, 1tl suiker en een flinke snuf zout, en meng met de **wortel** en **venkel**. Zet tot het serveren opzij en schep af en toe om.



2. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier, snij in **2 platte filets** en kruid met een snuf peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **vlees** ca. 4min per kant, tot het goudbruin en gaar is. Haal uit de pan en zet afgedekt opzij. De pan gebruiken we zo weer.



3. Uien karamelliseren

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne repen. Verhit een gebruikte koekenpan op laag tot middelhoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **ui** toe en bak al roerend ca. 10min, tot ie zacht en bruin is. Voeg evt. eetlepels water toe als de **ui** te donker of droog wordt.



4. Broodjes roosteren

Snij de **broodjes** open. Verhit een tweede droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **broodjes** 1-2min per kant. Haal uit de pan en laat afkoelen. Meng de **chutney**, 1tl boter en 1tl azijn door de **ui** (zie ook **stap 6**). Voeg het **vlees** toe en wentel door de **sous**. Proef en breng op smaak met zout.



5. Afmaken en serveren

Bestrijk de onderste **broodhelften** elk met 1tl mayonaise en beleg met het **vlees** en de **uienchutney**. Schep de **burgers** en **wortel-venkelslaw** op borden en garneer evt. met **venkelgroen**.



6. Scherpe tip

Als je van pittig houdt kun je een paar chilivlokken door de chutney mengen.