

MARLEY SPOON



Hähnchenburger mit Tomate und Salat

dazu Quetschkartoffeln aus dem Ofen



ca. 30min



2 personen

Einfach, aber raffiniert soll es heute sein? Dann bist du bei uns mal wieder goldrichtig. Unser Burger wirkt ganz unschuldig, unter dem Brötchendeckel findet sich jedoch ein kulinarisches Kleinod: Das Fleisch bekommt zuerst eine cajunscharfe Abreibung, es folgt eine cremige Saucenkur, dann wird es mit Panko paniert kross gebraten - mmmh! Dazu gibt es Kartoffeln, die für unseren Genuss einiges erlitten haben ... Wir schmelgen.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 2 kroppen babyromanasla
- 2 tomaten
- 1 kipfilet
- 1 zakje cajunkruiden
- 25g panko ²
- 2 burgerbroodjes ²

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mayonaise ¹
- 2el tomatenketchup
- peper en zout
- suiker
- 85ml olijfolie
- 15ml azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vleesklopper
- zeef of vergiet

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1046kcal, vet 58.0g, koolhydraten 88.8g, eiwit 41.2g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in einem mittelgroßen Topf mit leicht gesalzenem Wasser bedecken und zum Kochen bringen, dann ca. 12Min. kochen lassen.



4. Fleisch vorbereiten

1EL Mayonaise mit 1EL Ketchup und 2TL Olivenöl verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen, horizontal zu **2 Schnitzeln** halbieren und mit einem Fleischklopper oder einer schweren Pfanne leicht plattieren. Von beiden Seiten mit der **½ der Gewürzmischung**, je 1 Prise Salz und Pfeffer und der **½ der Würzsauce** einreiben, dann im **Panko-Paniermehl** wenden.



2. Salat vorbereiten

Den **Salat** in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Aus 2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker ein **Dressing** anrühren.



5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. goldbraun ausbacken. Anschließend auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen. Die **Burgerbrötchen** aufschneiden und 2-3Min. im Ofen aufbacken.



3. Kartoffeln quetschen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und mit 1EL Olivenöl sowie 1 Prise Salz vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der Unterseite des Topfes leicht platt drücken, dann ca. 15min. im Ofen knusprig backen.



6. Salat fertigstellen

Die Schnittflächen der **Brötchen** mit der **restlichen Würzsauce** bestreichen und mit etwas **Salat, Tomate** und dem **Fleisch** belegen. Die **übrigen Tomaten** und den **übrigen Salat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Burger** mit den **Quetschkartoffeln** und dem **Salat** anrichten und mit 1EL Ketchup servieren.