DINNERLY

Indiase kip-chutney-burger

met kruidige wortelsalade

ca. 30min 2 personen

Hamburgers zijn ontzettend veelzijdig, wat betekent dat we naar hartenlust nieuwe variaties op het broodje kunnen uitproberen. Wat dacht je van malse kip, knapperig gebakken in beslag en geserveeerd met een zelfgemaakte tomatenchutney en wortelsalade? Wij zijn er klaar voor, smullen maar!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 1 zakje madraskruiden [2]
- 1 wortel
- 1 kipfilet
- 2 burgerbroodjes [1]

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el bloem [1]
- suiker
- zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- grote koekenpan
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

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

KOOKTIP

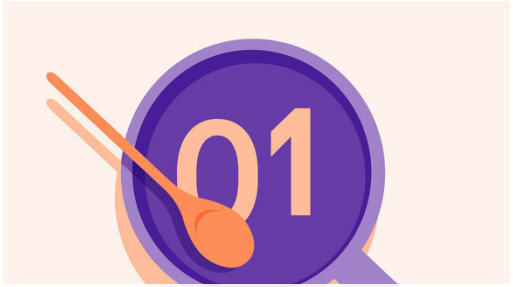
Test of de olie heet genoeg is door er een druppel beslag in te laten vallen. Als ie meteen gaat bubbelen, is de olie op temperatuur.

ALLERGENEN

Gluten (1), Mosterd (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

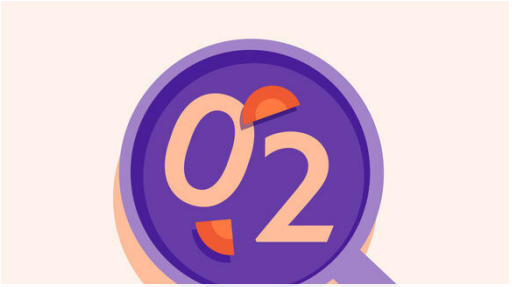
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 741kcal, vet 37.4g, koolhydraten 61.8g, eiwit 36.4g



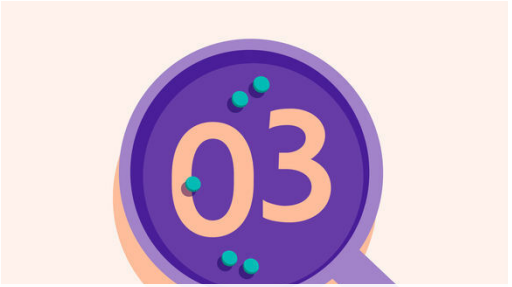
1. Chutney opzetten

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Verwijder de kern van de **tomaten** en snij in grove blokjes. Verhit een kleine kookpan met 2tl plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **ui** in 2-3min glazig. Roer de **tomaat**, 50ml water, 2el azijn, 1el suiker en een flinke snuf zout erdoor. Laat 10min afgedekt borrelen tot de **tomaat** uiteengevallen is, voeg evt. meer water toe.



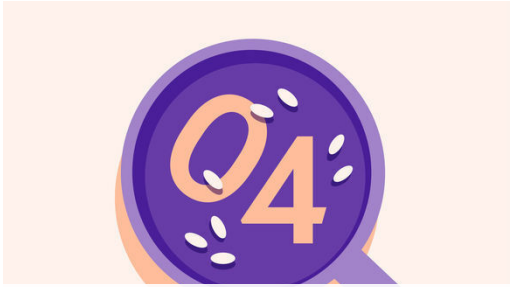
2. Salade bereiden

Klop een **dressing** met **½tl kruidenmix**, 1el plantaardige olie, 1el azijn en een flinke snuf zout en suiker. Schrob of schil de **wortel** en rasp grof. Schep de **dressing** door de **wortelrasp** en zet opzij.



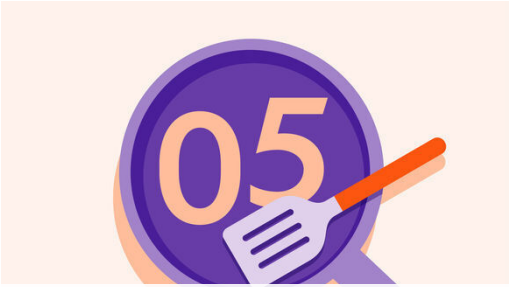
3. Beslag mengen

Roer een **glad beslag** van de rest van de **kruidenmix**, ½tl zout, 3el bloem en 4el water.



4. Vlees bakken

Vul een middelgrote koekenpan tot ca. 1cm hoog met plantaardige olie en verhit op hoog vuur. Dep het **vlees** droog met keukenpapier, snij in **2 platte filets** en wentel door het **beslag** tot alle kanten goed bedekt zijn. Bak het **vlees** in de hete olie in 3-4min goudbruin en gaar. Neem uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.



5. Afmaken en serveren

Snij de **broodjes** doormidden. Verhit een droge grote koekenpan en rooster de **broodjes** in 2-3min licht knapperig. **Tip:** je kan ook een broodrooster gebruiken. Snij elk stuk **vlees** doormidden. Besmeer de **broodjes** met de **chutney** en beleg ze met het **vlees**. Serveer de **kip-chutney-burgers** met de **wortelsalade**.

6. De mayo der gewoonte

Vind je dat mayonaise niet mag missen bij een hamburger? En dat het prima samengaat met India en chutney, curry etc.? Dan houden wij je zeker niet tegen, we zijn tenslotte zelf ook grote mayo-fans ;)