



Broodje kipkerrie

met zoeteaardappelsalade



20-30min



2 personen

Wie houdt er nu niet van een goed broodje kipkerrie? Hij wordt nog lekkerder als je 'm zelf maakt, from scratch. Onze versie zit boordevol groente en smaakt lekker fris dankzij de stukjes granny smith. De zoeteaardappelsalade tilt dit smakelijke broodje naar een volwaardige en razendsnelle avondmaaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1x kipstukjes
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 appel
- 1 bosui
- 1 wortel
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 sachet mayonaise ^{3,10}
- 5g curry madraskruiden ¹⁰
- 2 volkoren burgerbroodjes ^{1,7,11,13}
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- kleine kookpan
- zeef
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11), lupine (13). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 831kcal, vet 29.4g, koolhydraten 91.9g, eiwit 45.7g



1. Aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Doe 100ml water en 1/2tl zout in een kleine kookpan en breng het aan de kook. Snijd de **zoete aardappel** in grove stukken (je hoeft 'm niet te schillen).



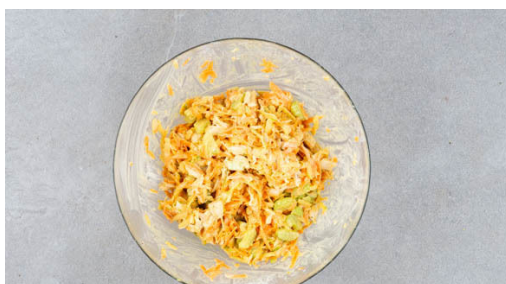
2. Kip & aardappel koken

Voeg de **kipstukjes** aan het kokende water toe en kook 5-6min tot ze net gaar zijn. Schep de **kip** met een schuimspaan uit de pan en laat ze in een kommetje of op een bord afkoelen. Schenk 300ml extra water in de pan en breng het aan de kook. Voeg de **aardappel** toe en kook in 12-15min gaar. Giet af en laat in een zeef uitstomen.



3. Groenten snijden

Snijd de **bleekselderij** schuin in dunne reepjes. Rasp de **appel** grof tot op het klokhuis. Snijd het **wit** en **groen van de bosui** gescheiden van elkaar in dunne ringen. Schil en rasp de **wortel** grof.



4. Kipkerriesalade maken

Hak de **kip** in heel kleine stukjes. Meng ze met de **appel, wortel, bleekselderij, witte bosuiringen, yoghurt, mayonaise** en de **madraskruiden**. Breng de **kipkerriesalade** op smaak met peper en zout.



5. Brood afbakken

Bak de **broodjes** in 3-4min in de oven af. Meng de **mesclun** met een **dressing** van 1el olijfolie, 1tl azijn en een snuf peper en zout.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **broodjes** open en beleg ze met **kipkerriesalade**. Roer de **zoete aardappel** en **rest van de bosui** door de **mesclun**. Serveer de **broodjes** met de **salade**.