



Broodje kipkerrie

met zoete aardappelsalade



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 groenten en smaakt lekker fris dankzij de stukjes appel. De zoete aardappelsalade tilt dit smakelijke broodje naar een volwaardige en razendsnelle avondmaaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 kipfilet
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 bosui
- 1 wortel
- 1 appel
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}
- 1 zakje curry madraskruiden ¹⁰
- 2 bruine burgerbroodjes met sesam ^{1,6,7,11}
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- kleine kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

Kooktip

Je kunt de broodjes ook opensnijden en in een broodrooster toosten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 589kcal, vet 20.9g, koolhydraten 55.6g, eiwit 39.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel** in blokjes. Dep de **kip** droog en snijd de **filet** ook in blokjes.



2. Ingrediënten garen

Doe 100ml water en 1/2tl zout in een kleine kookpan en breng aan de kook. Snijd de **kip** in stukjes en voeg ze aan het kokende water toe. Leg een deksel op de pan en kook de **kip** in 5-6min gaar. Schep het **vlees** op een bord en schenk 300ml water in de pan. Breng aan de kook en voeg de **aardappel** met een flinke snuf zout toe. Kook in 12-15min gaar en giet af.



3. Groenten snijden

Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Snijd het **wit** en het **groen van de bosui** apart van elkaar in ringen. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm grof. Rasp de **appel** grof tot op het klokhuis.



4. Kipkerrie maken

Snijd de **kip** klein en meng met de **bleekselderij**, **witte bosuiringen**, de **wortel** en **appel**. Voeg de **yoghurt**, **mayonaise** en **madraskruiden** toe en roer goed door. Proef of je nog zout en peper aan de **kipkerrie** wil toevoegen.



5. Broodjes afbakken

Leg de **broodjes** op een bakplaat of ovenrooster en bak ze in 2-3min af. Hussel de **mesclun** om met 1el olijfolie, 1tl azijn en een flinke snuf zout en peper.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **broodjes** open en beleg ze met de **kipkerrie**. Schep de **aardappel** en **groene bosuiringen** door de **mesclun** en serveer de **salade** met de **broodjes kipkerrie**.