

DINNERLY



Indiase kipburger met aardappelwedges en kruidige yoghurt



ca. 30min



2 personen

Niet iedereen heeft een tandoori-oven in de keuken – bijna niemand zelfs, zouden we denken. Maar we kunnen nog steeds van die heerlijke tandoori-masala-smaak genieten! Deze kipburger met smakelijk kruidenmengsel brengt het Indiase gevoel naar je tafel, aangevuld met frisse komkommer en yoghurt en hete aardappelen uit de oven. Het lijkt hier wel een professioneel restaurant...

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 500g kruimige aardappels
- 1 kipfilet
- 1 zakje tandoori masala
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}
- 1 komkommer
- 1 kuipje yoghurt ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- tomatenketchup
- plantaardige olie
- azijn
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- grote koekenpan

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

KOOKTIP

Je smeert de kip in stap 2 al in met olie, dus je hoeft in stap 3 geen olie meer aan de hete pan toe te voegen.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 712kcal, vet 22.1g, koolhydraten 85.1g, eiwit 43.8g



1. Aardappelen bakken

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Pel 1 teen knoflook. Snij de **aardappelen met schil** in partjes, leg ze op een bakplaat met bakpapier en meng er 1el olie en een flinke snuf zout doorheen. Leg de teen knoflook in het midden van het mengsel. Bak de **aardappelen** ca. 10min in de oven. Haal dan de knoflook eruit en hou apart. Bak daarna de **aardappelen** nog eens 10-15min.



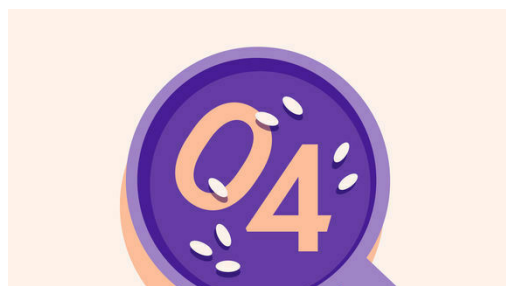
2. Vlees voorbereiden

Dep de **kip** met keukenpapier droog en snij horizontaal in **2 gelijke stukken**. Aan beide kanten goed inwrijven met 1el plantaardige olie, 2/3 van de **kruidenmix** en een snuf zout.



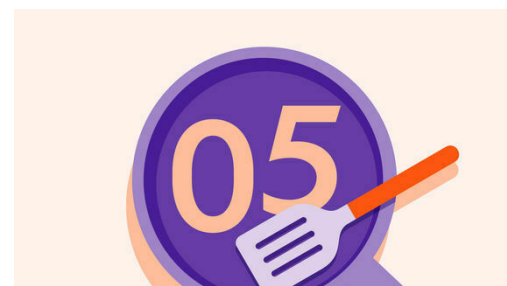
3. Vlees bakken

Bak in een grote koekenpan de **kip** 3-5min per zijde goudbruin en gaar. Snij de **hamburgerbroodjes** doormidden en bak ze 3-4min op een rooster mee in de oven, met de snijkant naar boven.



4. Yoghurt bereiden

Snij de **komkommer** in dunne plakjes. Plet de knoflook met een knoflookpers of een vork. Roer de knoflook dan dan door de **yoghurt**, samen met 1el ketchup en de rest van de **kruidenmix**.



5. Burger beleggen

Besmeer de onderste helft van de **broodjes** met de kruidige **yoghurt** en beleg ze naar smaak met de **kip** en wat **schijfjes komkommer**. Meng de rest van de **komkommer** met 1-2tl azijn en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **kipburgers, aardappelen** en **komkommersalade** over de borden en zet de rest van de **yoghurt** op tafel als lekkere dip.



6. Warm van binnen

Buiten is het koud en nat. Hoe houden we onszelf lekker warm? Verwarming, sjaal, dikke trui – allemaal goede opties. Als je van binnen ook heet wil worden, kun je wat fijn gesneden groene chili door de yoghurt roeren. Als je het ook weer niet te heet wil maken kun je eerst de zaadjes wegsnijden.

Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 808 11 85**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.dinnerly.nl    **#dinnerly**