



Vegan kipburger

met geroosterde aardappels en srirachadip



30-40min



2 personen

Wat fijn dat je zelfs als herbivoor een heerlijke kipburger niet hoeft te missen! Vandaag dus op het menu: een vegan kipburger op een luchtig broodje. En erbij een romige, pittige srirachadip en krokante basilicum aardappeltjes. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 komkommer
- 1 tomaat
- 1 teen knoflook
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse basilicum
- 1 zakje sriracha
- 2 vegan kipschnitzels ¹
- 2 burgerbroodjes ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller
- keukenrasp
- citruspers

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

Kooktip

Je kunt ook gewone mayo gebruiken als het niet per se vegan hoeft te zijn.

Allergenen

Gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 831kcal, vet 37.9g, koolhydraten 97.4g, eiwit 23.8g



1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in dunne schijfjes.



2. Aardappels bakken

Meng de **aardappelschijfjes** op een bakplaat met bakpapier met 2el olijfolie, ½tl peper en zout. Bak 25-30min in de oven, tot de **aardappels** goudbruin en gaar zijn.



3. Ingrediënten voorbereiden

Schaaf de **komkommer** met een dunschiller rondom in lange, dunne linten. Snijd de **tomaat** in dunne plakjes. Pel de **knoflook** en rasp of pers fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pluk de **basilicumblaadjes** van de steeltjes en snijd ze fijn.



4. Dip maken

Meng de **komkommerlinten** met **2el citroensap** en een snuf peper en zout. Meng de **sriracha** met 2el vegan mayonaise, de **knoflook** en **1el citroensap**.



5. Vegan schnitzels bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **vegan kipschnitzels** in 4-6min per zijde goudbruin en krokant. Snijd de **broodjes** open en bak in 3-5min knapperig in de oven.



6. Aardappels afmaken

Hussel de **aardappelschijfjes** om met **1tl citroenrasp** en de **basilicum**. Breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de **broodjes** met wat **srirachadip** en beleg ze naar wens met de **vegan kipschnitzels**, de **komkommer** en de **tomaat**. Serveer met de **aardappels** en geef de **rest van de srirachadip** erbij.