

MARLEY SPOON



Aziatische kipburger met wortelsalade en gembermayo



30-40min



Voor 3-4 personen

Bij Marley Spoon zijn we gek op burgers en we hebben er dan ook al heel veel gegeten. Toch vinden we de burger van vandaag hartstikke bijzonder. Chef Elisabeth overtuigde met een burgerbroodje belegd met Aziatisch gekruide kip, die je combineert met een bijzondere mayonaise met gember. Erbij een frisse salade van wortel en courgette - je weet niet wat je meemaakt!

Wat je van ons krijgt

- 1kg vastkokende aardappels
- 2 wortels
- 1 courgette
- 2 bosuien
- 2 tenen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 10g Yoko's Tofu spice mix ¹⁰
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 2 kipfilets
- 4 volkoren burgerbroodjes _{1,6,7,11}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- oven
- fijne keukenrasp
- 1-2 bakplaten met bakpapier
- dunschiller of kaasschaaf

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen.

Voorname­lijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 790.0kcal, vet 33.7g, eiwit 38.6g, koolhydraten 76.3g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **aardappels** schoon en snijd ze in lange **frietjes**. Verdeel de **frietjes** over 1-2 bakplaten met bakpapier en hussel ze om met 2el olie, 1/2tl zout en peper. Bak de **frietjes** in 25-30min gaar en goudbruin. Schep halverwege om.



4. Vlees voorbereiden

Snijd de **kipfilet** in de lengte in 2 dunnere **filets**. Meng de **kip** met de **rest van de tofu spice mix**, de **knoflook**, 1el olie en zout en peper naar wens.



2. Groenten voorbereiden

Schil de **wortels**. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne, lange linten van de **wortels** en **courgette** te schaven. Draai de **groente** na elke haal. Snijd de **bosuien** schuin in dunne ringen. Pel en hak of rasp de **knoflook** fijn.



5. Vlees bakken

Bak de **burgerbroodjes** in 3-5min in de oven af. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipfilets** in 3-5min per zijde gaar en goudbruin. Neem de **kip** uit de pan.



3. Gembermayo maken

Schil en rasp de **gember** fijn. Meng **1-2tl geraspte gember**, **1tl tofu spice mix** en de **mayonaise** en breng de **gembermayo** op smaak met zout en peper. Meng de **groentelinten** en **bosuiringen** met 2el azijn, 1/2tl suiker en 1el plantaardige olie in een kom en zet opzij om te marineren.



6. Burgers samenstellen

Snijd de **burgerbroodjes** open en besmeer ze met de **gembermayo**. Beleg de **broodjes** met **kip** en wat **salade**. Serveer de **burgers** met de **frietjes** en de **rest van de salade** ernaast.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**