

MARLEY SPOON



Kipburgers met bacon en dragonmayonaise met venkelslaw

 30-40min  2 personen

Van burgers krijgen we nooit genoeg, al helemaal niet als ze twee van onze favoriete ingrediënten bij elkaar brengen. De combinatie van malse kipfilets met krokant gebakken spek is een traktatie voor de smaakpapillen en hij staat vandaag op ons menu. Om het geheel een Amerikaans tintje te geven, maak je er een slaw van wortels en reepjes venkel bij. Giddy up en aan tafel!

Wat je van ons krijgt

- volkoren burgerbroodjes ^{1,3,7,11}
- venkel
- grove mosterd ¹⁰
- mayonaise ^{3,10}
- kipfilet
- spekplakjes
- wortel
- verse kruidenmix: dragon en peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- bakplaat
- bakpapier
- dunschiller
- oven

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), mosterd (10), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 827kcal, vet 51.4g, koolhydraten 50.2g, eiwit 38.4g



1. Kip platslaan

Verwarm de oven voor op 220°C. Bak de **burgerbroodjes** op een bakplaat met bakpapier in 4-5min in de oven af. Snijd de **kipfilet** in de lengte in twee dünnere **filets**. Wikkel de **kip** in vershoudfolie en sla het **vlees** met een zwaar voorwerp gelijkmatig plat. Verwijder de folie en wrijf de **kip** in met 1el plantaardige olie, peper en zout.



4. Kip en spek bakken

Leg de **spekplakjes** over de **kip**. Zorg ervoor dat de **broodjes** op dit moment uit de oven zijn en zet de oven op de hoogste temperatuur (evt. met de grill aan). Bak de **kip** met het **spek** 4-5min in de oven totdat het **spek** krokant is.



2. Vlees dichtschroeien

Verhit 1el olie in een grote koekenpan of grillpan op hoog vuur en wacht tot de pan goed heet is. Bak de **kip** in 1-2min per kant goudbruin. Neem de **kipfilets** uit de pan en leg ze op een bakplaat. Je hoeft de pan niet schoon te vegen.



5. Salade maken

Verhit intussen de gebruikte pan op middelhoog vuur en bak de **wortel** en **venkel** 7-10min totdat de **venkel** bruin begint te kleuren en zachter is. Schep af en toe om. Doe de **groenten** in een kom met de **dressing** en **gehakte peterselie** en roer door. Proef en breng de **salade** op smaak met peper en zout.



3. Groenten voorbereiden

Schil de **wortels**, snijd ze in de lengte doormidden en dan in plakjes. Snijd de **venkel** doormidden, verwijder de stronk en snijd de **venkel** in smalle reepjes. Hak de **peterselie** en **dragon** beiden zonder de harde steeltjes grof. Maak een **dressing** van **1el mosterd**, 1el honing of suiker, 1el azijn, 2el olijfolie en 1el water plus zout en peper naar wens.



6. Broodjes samenstellen

Meng de **gehakte dragon** en de **mayonaise** en breng de **sous** op smaak met peper en zout. Snijd de **burgerbroodjes** open en besmeer ze met de **dragonmayonaise** en beleg ze met **kip**, **spek** en **1-2el van de salade**. Klap de **broodjes** dicht en serveer ze met de **rest van de salade** ernaast.