

Crispy chicken burger uit de oven



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

4 witte bolletjes met sesamzaadjes	bloem	3 augurken
2 kipfilets	2 eieren	2 el curry
4 plakjes cheddar	100 gram gemengde sla	2 el chilisaus
8 plakken katenspek	1 rode ui	2 el smokey barbecuesaus
halve zak Doritos		

Stap 2 | Kip paneren

Verwarm de oven voor op 220 graden. Neem de twee kipfilets en snij deze eerst in de lengte doormidden, probeer 4 gelijke delen van de kipfilets te maken. Lukt dit niet, kan je de kleinere stukken kip bij elkaar paneren zodat deze aan elkaar blijven 'plakken'. Klop de eieren los in een kom. En stamp de Doritos fijn in de zak en doe deze in een schaal. Haal de kipburgers eerst door de bloem, dan door het ei en als laatste door de Doritos. Leg de kip op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de kipburgers in 20 minuten gaar. Leg de laatste twee minuten op elke burger een plakje cheddarkaas en laat dit smelten in de oven.



Stap 3 | Saus maken & spek bakken

Terwijl de kip gaart in de oven bak je de katenspek uit. Wij gebruikten hiervoor onze teppanyaki plaat. Ondertussen snij je de augurken in kleine stukjes en meng dit samen met de curry, chilisaus en de smokey barbecuesaus. Snij de rode ui in halve ringen, deze gaan we straks gebruiken om het broodje mee te garneren.



Stap 4 | Broodjes beleggen

Haal het spek van de plaat zodra deze voldoende uitgebakken is en leg de doormidden gesneden broodjes op de plaat. Door de broodjes even aan de binnenkant te bakken word het brood minder klef zodra je ze gaat beleggen. De saus trekt op deze manier namelijk niet in het broodje. Smeer beide kanten van de broodjes royaal in met de saus. Verdeel vervolgens de sla erover. Haal de crispy kipburger uit de oven en leg deze bovenop de sla. Leg het spek op de gesmolten cheddarkaas en strooi als laatste de rode ui erover. Dek af met de bovenkant van het bolletje.



Stap 5 | Smullen

Al bij de eerste hap zal je proeven dat de kip heerlijk krokant van buiten is, en super mals van binnen. Tip; eet met twee handen en zorg dat je servetten bij de hand hebt. Knoeien tijdens het eten van deze crispy chicken burger is namelijk onvermijdelijk, maar absoluut geoorloofd!

