



Kip-cheeseburgers met zoete rode ui

Met gebakken aardappeltjes en frisse salade



Vastkokende aardappelen



Rode ui



Vleestomaat *



Botersla *



Gekruide kipburgers *



Mini-hamburgerbollen



Geraspte cheddar *

Totaal: **30-35** min.

Gemakkelijk

Eet binnen **3** dagen

Groot, klein, rund of kip: burgers zijn altijd een goed idee! Deze kip-cheeseburgers zijn favoriet bij het hele gezin. De rode ui wordt lekker zoet van smaak door hem lang te bakken zodat de suikers in de ui vrijkomen.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Hapjespan met deksel, koekenpan, kom en saladekom.

Laten we beginnen met het koken van de **kip-cheeseburgers met zoete rode ui**.



1 AARDAPPELEN BAKKEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Schil de **aardappelen** en snijd in parten. Verhit de helft van de olijfolie in een hapjespan met deksel en bak de **aardappelen** 25 – 30 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Haal na 20 minuten de deksel van de pan.



2 RODE UI FRUITEN

Snijd ondertussen de **rode ui** in halve ringen. Verhit de overige olijfolie in een koekenpan en fruit de **rode ui** 4 – 6 minuten op laag vuur of tot hij de gewenste garing heeft. Haal uit de pan en bewaar apart in een kom.



3 SALADE MAKEN

Snijd ondertussen de helft van de **vleestomaat** in plakken en de andere helft klein. Snijd de **botersla** grof en meng met de **kleingesneden tomaat** in een saladekom. Besprenkel met de extra vierge olijfolie en zwarte balsamicoazijn. Breng op smaak met peper en zout.



4 KIPBURGERS BAKKEN

Verhit de zonnebloemolie in dezelfde koekenpan en bak de **gekruide kipburgers** 8 – 10 minuten op middelhoog vuur, of tot ze gaar zijn. Keer regelmatig om. Bak ondertussen de **mini-hamburgerbollen** 4 – 5 minuten in de oven.



5 BURGERS BELEGGEN

Verdeel de **mini-hamburgerbollen** over de borden. Besmeer de onderkant met een laagje mosterd en beleg met wat **sla**, een plakje **tomaat**, wat **rode ui** en een **kipburger** en bestrooi met de **gerasppte cheddar**.



6 BORDEN OPMAKEN

Serveer de **burgers** met de gebakken **aardappeltjes** en de overige **salade**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Vleestomaat (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Botersla (krop) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gekruide kipburgers (50 g) *	2	4	6	8	10	12
Mini-hamburgerbollen (st) 1) 7) 11) 13) 17) 20) 22)	2	4	6	8	10	12
Geraspte cheddar (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	1	1½	2	2½	3	3½
Extra vierge olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Zwarte balsamicoazijn (tl)	1	2	3	4	5	6
Zonnebloemolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Mosterd	naar smaak					
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren


VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3881 / 928	596 / 143
Vet totaal (g)	46	7
Waarvan verzadigd (g)	11,0	1,7
Koolhydraten (g)	86	13
Waarvan suikers (g)	13,4	2,1
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	38	6
Zout (g)	1,5	0,2

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 11) Sesam 13) Lupine
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 20) Soja 22) Noten

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).