



Hoofdgerechten

The Funky chicken burger

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de burger

60 gram zongedroogde tomaten
1 theelepel kippenkruiden
1 komkommer (in plakjes)
100 gram feta
1 ijsbergsla
600 gram kip
4 broodjes
boter
peper

Voor de dressing

200 milliliters Griekse yoghurt
1 handvol muntblaadjes
10 milliliters limoensap
1 eetlepel olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Mix alle ingrediënten voor de dressing en kruid met zout & peper. Zet koel.

Kruid de kipfilets met de kippenkruiden en peper en bak ze goudbruin en gaar in hete boter. Snij de broodjes open en leg ze met de snijkant even in de pan of op de rooster.

Besmeer de snijkant van de bodems met wat dressing. Beleg elk broodje met de krulsalade, komkommer, de kipfilet, de zongedroogde tomaten en de feta. Druppel er nog wat dressing over en sluit de burger. Serveer meteen.

Tip:

Zelfgemaakte kippenkruiden? Die bevatten zout, paprikapoeder, korianderpoeder, kerriepoeder, knoflookpoeder, zwarte peper, tijm, chilipoeder en gedroogde basilicum.

