Burger van Ovengebakken Kipfilet en zoete aardappel

10 personen



Ingrediënten

- 10 st. Ovengebakken Kipfilet
- 2 ½ st. zoete aardappelen
- 3 tomaten
- 2 bollen mozzarella
- 100 g mayonaise
- 100 g Griekse yoghurt
- 100 g ketchup
- ½ kfl kerriepoeder
- ½ kfl lookpoeder
- ½ kfl gedroogde oregano
- 100 g gemengde sla
- 1 rode ui
- 1 grote augurk
- 10 grote kappers
- Enkele blaadjes basilicum
- Enkele takjes verse tijm
- Olijfolie
- Peper & zout

Bereiding

Snij de zoete aardappel in dikke plakken en leg deze op bakpapier. Wrijf ze in met olijfolie, kruid met peper, zout en leg er wat verse tijmtakjes op.

Snij de tomaat en de mozzarella in plakjes en leg deze op de Ovengebakken Kipfilet. Bak ze samen in de oven gedurende ± 12 minuten op 180°C.

Maak de dressing: vermeng de mayonaise, de Griekse yoghurt, de ketchup, de kerriepoeder, de gedroogde oregano, de lookpoeder, peper en zout. Snij de rode ui, de augurk en de kappertjes in brunoise en hou ze apart. Leg een plakje zoete aardappel op een bord, leg er de Kipfilet op, dresseer met de dressing en leg er tenslotte de gemengde sla op.

Werk af met de mengeling van de ui, de augurk en de kappertjes en eindig met enkele blaadjes basilicum.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be