



## Kipburger met tzatziki

Maken jullie wel eens zelf burgers? Wij eten regelmatig burgers, in allerlei soorten en maten. Burgers vinden wij een echte comfort maaltijd voor in het weekend. Over het algemeen kies ik een soort burger, maar zorg ik dat er verschillende soorten beleg op tafel staat, zodat iedereen zijn eigen burger kan samenstellen. Dit valt bij Eliza-Jane ook goed in de smaak.

Vroeger maakte ik alleen de bekende hamburger, maar door de jaren heen kwamen er steeds meer soorten bij. Daarom heb ik besloten om in april en mei iedere vrijdag een burger recept met jullie te delen. Om te starten met deze heerlijke kipburger, maar er zullen de komende weken ook vega-, vis- en cheeseburgers voorbijkomen.

Dylan at deze kipburger ook mee, alleen maakt ik voor hem een kleinere kipburger, op een zacht minibroodje. Daarnaast kun je de kip ook anders kruiden. Voor Dylan deed ik er alleen een beetje tijm doorheen, geen zout en peper.

### **Ingrediënten voor 4 personen:**

- 4 burgerbroodjes
- 500 gram kippengehakt of 500 gram kipfilet
- 1/2<sup>de</sup> ei
- 2 eetlepels paneermeel
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1/2<sup>de</sup> komkommer
- 4 blaadjes sla
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels yoghurt
- 1 theelepel tzatziki kruiden
- 4 plakken cheddar kaas
- 1/2<sup>de</sup> theelepel tijm
- Olie
- 1 eetlepel boter

- Peper
- Zout

Verwarm de oven voor op 200 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Als je geen kippengehakt aan kon komen kan het ook met kipfilet. Hak de kipfilet fijn in een hakmolen van je keukenmachine of hak deze zelf in hele fijne stukken.

Klop een ei los en voeg de helft toe aan het kippengehakt. Voeg 2 eetlepels paneermeel toe, zodat het gehakt niet te nat is en breng het op smaak met peper, zout en tijm. Wil je er zeker van zijn dat het gehakt goed op smaak is bak dan een klein beetje in de pan, zodat je het kunt proeven.

Verwarm in een koekenpan een flinke scheut olie. Vorm in de tussentijd 4 kipburgers van het gehakt. Maak je handen daarvoor nat met koud water, zodat het gehakt niet blijft plakken. Als de olie warm is leg je deze burgers in de pan en bakt ze aan beide kanten goudbruin.

In de tussentijd kun je de ui pellen en in dunne ringen snijden. Was de tomaat en snijd deze in dunne ringen. Was de komkommer en halveer deze. Snijd de helft van de komkommer in dunne plakken en haal de andere helft van de komkommer over een brede rasp.

Als je dit alles gesneden hebt zijn de kipburgers aan beide kanten goudbruin. Je kunt kip niet half rauw serveren, daarom heb ik de burgers vervolgens nog 15 minuten in de voorverwarmde oven gelegd.

Verwarm de koekenpan met een flinke scheut olie en een klont boter en bak hier de ui in 5 à 8 minuten op laag vuur in aan.

Je hebt nu de tijd om de tzatziki te maken. Pers de knoflook uit en doe deze samen met de yoghurt, mayonaise, tzatziki kruiden en geraspte komkommer in een kom. Roer dit alles goed door elkaar en plaats het in de koelkast, zodat de smaken in kunnen trekken gedurende de tijd dat de kipburgers garen.

Verwarm een grillpan. Snijd de hamburgerbroodjes (horizontaal) doormidden en smeer de binnenkant in met een beetje olie. Leg de broodjes op de grill, zodat je een knapperige grillstreep op de binnenkant krijgt.

Leg na 8 minuten een plak cheddar kaas op iedere kipburger, zodat deze smelt.

Nu alle onderdelen klaar zijn kun je de burger opbouwen. Smeer op de onderkant van het broodje tzatziki. Leg daarop een blad sla en een paar schijfjes komkommer. Leg de kipburger op de komkommer en maak het af met de uien en nog een beetje tzatziki.

Om er zeker van te zijn dat je de burger mooi/heel kunt serveren prik ik de bovenkant van het broodje vast met een prikker. Ziet er ook nog gezellig uit.