

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Kipburger



Bereiden in: oven

Vorbereiding: 10 min.

Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 2 of 4 broodjes naar eigen keuze
- 2 of 4 kippendijen
- 1 ei
- 1 bordje met bloem
- 100 gram cornflakes
- blaadjes sla
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 theelepels mosterd
- 3 eetlepels Griekse yoghurt

- peper en zout
- 2 tomaten
- eventueel plakjes kaas
- tomaten ketchup of zelf gemaakte honing mosterd saus
- Huishoudfolie

Voedingswaarde

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Kipburger

Bereiding

Zet alvast de oven aan op 200 graden

- 1
Snijd de kippendijen door midden
- 2
Bedek het vlees met huishoudfolie en maak platter, gebruik hiervoor een koekenpan of deegroller
- 3
Nu het ei loskloppen en wat peper en zout naar smaak toevoegen
- 4
De cornflakes moeten in kleinere stukjes gemaakt worden. Doe dit door ze in een zakje te doen en kapot te drukken.
- 5
De stukken kip eerst door de bloem halen, daarna door het losgeklopte ei en als laatst door de cornflakes. Zorg dat de kip goed bedekt is
- 6
De kip nu in 20 minuten in de oven bakken
- 7
Nu kunt u de saus klaarmaken door de yoghurt, mayonaise, mosterd en honing mét een snufje zout door elkaar te roeren.
- 8
Snij de tomaten in plakjes.
- 9
de broodjes doormidden snijden en beleg ze met sla, een stuk krokante kip, plakje kaas, (als dan niet een tweede stukje kip met plakje kaas) en

dan de saus on top.

10

Een grote saté prikker erdoor en genieten maar.

Echt wát een traktatie is dit!



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten