

Kipburger met Dolce latte

Benodigheden:

- ❖ 2 koffielepel(s) Olijfolie
- ❖ 4 eetlepel(s) Barbecuesaus
- ❖ 1 eetlepel(s) Chilisaus
- ❖ 30 g Dolce latte (room gorgonzola),
- ❖ 50 g Lente-ui, gesnipperd
- ❖ 300 kipgehakt
- ❖ 1 stengel(s) Bleekselderij, in kleine stukjes
- ❖ 25 g Paneermeel
- ❖ 1 teentje(s) Knoflook, geperst
- ❖ 1 snufje Zout
- ❖ 4 broodje(s)
- ❖ 8 blaadje(s) Sla
- ❖ 1 hele Tomaat, groot, in 8 schijfjes gesneden



Bereidingswijze:

- ❖ Doe de barbecuesaus en de chilisaus in een kleine kom en roer het doorelkaar.
- ❖ Doe de kip, 1 eetlepel van het sausmengsel, de lente-uitjes, de bleekselderij, het paneermeel, de knoflook en het zout in een grote kom en meng het geheel.
- ❖ Maak je handen een beetje nat en vorm 4 burgers van het kimpengsel.
- ❖ Smeer de bovenkant van de burgers in met wat van de overgebleven sausmix.
- ❖ Doe de burgers in een pan met olie met de 'saus-kant' naar beneden.
- ❖ Bestrijk nu ook de andere kant met de sausmix en bak ze in 10 minuten gaar.
- ❖ Draai ze tijdens het bakken 1 keer om. Toast de binnenkant van de broodjes even kort in de oven of leg ze een minuutje bij de burgers in de pan.
- ❖ Leg de broodjes op vier borden.
- ❖ Beleg elk broodje in deze volgorde met: enkele slablaadjes, 2 schijfjes tomaat, een burger en een 1/2 eetlepel blauwe kaas, olie, schep ze even om en zet de schaal nog zo'n 20 tot 30 minuten terug in de oven tot ze helemaal gaar zijn

