



Kipburger met gegrilde aubergine en geroosterde zoete aardappel

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI 4-Kazensaus
- 1 Aubergine
- 3 Blaadjes Sla
- 1.5 Tomaten
- 300 g Kipfilet
- 600 g Zoete Aardappel
- 3 Meergranen Bol
- 6 el Olijfolie

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Schep de zoete aardappel om met een derde van de olie. Spreid ze in een enkele laag uit op een bakplaat en rooster ze onder af en toe omscheppen in 40 minuten gaar en bruin.
2. Leg de kipfilets tussen 2 stukken vershoudfolie en sla ze met een deegroller plat.
3. Verhit een grillplaat op hoog vuur. Bestrijk de kipfilet en de aubergine met de rest van de olijfolie. Grill de kip en aubergine ongeveer 4 minuten per kant. Draai een kwartslag tijdens het grillen, voor een mooi ruitpatroon. Kruid de kip en aubergine naar smaak.
4. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking.
5. Leg de broodjes met het snijvlak naar beneden een minuut op de warme grillplaat. Beleg de broodjes achtereenvolgens met sla, tomaat, kip en aubergine. Schep er een eetlepel van de saus op. Serveer met de aardappel en geef de rest van de saus er apart bij. Eet smakelijk. Aantal calorieën berekend op basis van 2 sauslepels / 50ml saus per persoon

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	75.99 g
Energie	799.91 kcal
vetten	39.6 g
Eiwit	35.66 g

62 Min

3 Porties