KIKKOMAN

Pittige kipburger

totale tijd **30 min.** **30 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):
2.410 kJ / 576 kcal

Vetten: **28,8 g** Eiwitten: **43,5 g**
Koolhydraten: **36,5 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

4	kipfilets
1 el	olijfolie
8 el	Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterde Knoflook
4 sneetjes	cheddar kaas
4	hamburgerbroodjes, doormidden gesneden en geroosterd
4 el	mayonaise
2	jalapeños
	kropsla

VOORBEREIDING

Stap 1

Pak de kipfilet in met twee lagen vershoudfolie en rol de kip met een deegroller plat tot een dikte van 1 tot 1,5 centimeter. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de kipfilets 3-4 minuten gaar aan elke kant. Voeg de Kikkoman Teriyaki Saus met Geroosterde Knoflook toe en bak het geheel nog een paar minuten. Leg vervolgens een plakje cheddar kaas op iedere kipfilet en laat het smelten.

Stap 2

Beleg de onderste helft van het broodje met wat slablaadjes, leg de kipfilet hier bovenop en besprenkel het geheel met warme de Teriyaki-saus. Besmeer de bovenste helft van het broodje met een eetlepel mayonaise en strooi wat plakjes jalapeños over het broodje. Leg de stukken brood vervolgens op elkaar.