



## Kipburger met Hela Kruiden Ketchup Curry

---

### Ingrediënten voor 2 Personen

2 Italiaanse bollen  
2 kipfilet à 100 g per stuk  
100 g botersla  
100 g rode kool, gesneden  
125 g verse guacamole  
1 komkommer  
50 g magere yoghurt  
1 el Hela Salad & Sandwich Mosterd-Dille  
60 g Hela Kruiden Ketchup Curry  
1 el olie of boter



### Vorbereiding

1. Verhit olie of boter in een koekenpan.
2. Bak de kipfilets gaar in ongeveer 10 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
3. Snijd ondertussen de komkommer in plakjes en meng met de yoghurt en Hela Salad & Sandwich Mosterd-Dille dressing door elkaar.
4. Snijd de Italiaanse bollen open en smeer beide kanten in met de guacamole.
5. Verdeel de botersla en rode kool over de broodjes.
6. Leg de kipfilets op de broodjes met sla en rode kool en verdeel hier de Hela Kruiden Ketchup Curry op.
7. Serveer de kipburgers met de komkommersalade.

Smakelijk!