

BBQ kipburgers / BBQ Chicken Burgers



Boodschappenlijstje voor 4 personen

4 kleine kipfilets
8 plakken spek of bacon
4 plakken cheddar (optioneel)
4 hamburgerbroodjes, opengesneden
sla, tomaat en rode ui, om te serveren

Voor de saus en marinade

10 eetlepels tomatenketchup
4 eetlepels bruine saus (HP)
2 theelepels heldere honing
2 teentjes knoflook, geperst
scheut chilisaus (optioneel)

Zo maak je de BBQ Chicken Burgers

Maak de saus en marinade door alles in een grote kom door elkaar te mengen.

Hou een paar lepels van de saus apart en zet opzij.

Snij halverwege het dikste deel elke filet in en sla de kip open als een boek.

Druk de kip een beetje plat met je hand en leg het in de marinade en bedek het.

Koel en marineer de kip minstens 1 - 1.5 uur

Grill de kipfilets ongeveer 10 minuten of tot ze helemaal gaar zijn. (**72°C**)

Draai de kip regelmatig, zodat het niet verbrandt maar mooi gestreept en plakkerig is.

Laat de kaas in de laatste minuten bovenop op de kip, om te smelten.

Bak tegelijkertijd de bacon krokant en rooster de broodjes.

Beleg de burgers met de sla, kip, gebakken spek, kaas, schijfjes tomaat en uienringen.

Geef de opzij-gezette saus erbij, om bovenop de burgers te scheppen

BBQ kipburgers / BBQ Chicken Burgers



Shopping list for 4 people

4 skinless, boneless chicken breasts
8 rashers bacon
4 slices cheddar, optional
4 large burger buns, sliced in half
lettuce, tomato and red onion, to serve

For the sauce and marinade

10 tablespoons tomato ketchup
4 tablespoons brown sauce
2 teaspoons clear honey
2 garlic cloves, crushed
splash chili sauce (optional)

How to make the BBQ Chicken Burgers

Make the sauce and marinade by mixing everything together in a large bowl.
Put a few spoonfuls aside.

Slice halfway into the thickest part of each breast and open it up like a book.
Flatten down slightly with your hand, then toss in the bowl of marinade to coat.
Chill and let for at least 1 - 1.5 hours

Barbecue the chicken for about 10 minutes until completely cooked through (**72°C**).
Turning it so it doesn't burn but is nicely charred and sticky.
In the last minutes melt the cheese on top of the burger

Cook the bacon at the same time until crisp and toast the buns.
Assemble the burgers with lettuce, chicken, bacon, cheese, tomato and onion.

Serve the reserved sauce on the side, for dolloping on top of the burgers