**Kipburgers**



**Dit heb je nodig:** Voor 2 personen

150 gr kipgehakt
1 ei
paneermeel/beschuit
halve ui, gesnipperd
halve rode peper, fijngesneden
1 tl paprikapoeder
1/2 tl knoflookpoeder
1/4 tl komijn
snufje zout/peper

**Zo maak je het**

Voeg het ei en de kruiden toe aan het gehakt. Meng alles door elkaar en voeg vervolgens paneermeel toe. Meng alles met de vork door elkaar. Is het mengsel nog iets te ‘nat’ voeg dan extra paneermeel toe. Vervolgens verdeel je het gehakt in vieren en vorm je met je handen 4 burgertjes.

Giet een scheutje olie in een pan en bak de burgertjes ongeveer 2 minuten per kant.

Lekker met groenten uit de oven en aardappeltjes.

Tip: voeg ook eens andere kruiden toe aan de burgertjes, bijv.: Italiaanse kruiden of kerriepoeder.