MARLEY SPOON

Pulled chicken taco's met rode coleslaw

met onion rings en zoete aardappelfriet

30-40min 2 personen

Toen we dit recept maakten hadden we even het idee om een Marley Spoon foodtruck te openen, want deze taco's zijn streetfood bij uitstek! Zachte tortilla's gevuld met pittig gekruide, sappige pulled chicken, met knapperige rode coleslaw en gebakken onion rings. Erbij zelfgemaakte zoete aardappelfrietjes. Klinkt goed? Dat is het ook!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 ui
- 1 rode kool
- 2 kippendijfilets
- 1 zakje cajunkruiden
- 1x tortilla's [1]

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise [3]
- 4el bloem [1]
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote kookpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen
gluten (1), eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 935kcal, vet 48.0g, koolhydraten 90.3g, eiwit 28.8g

1. Friet bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel** in frietachtige staafjes. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el plantaardige olie en een snuf zout en peper. Rooster in 20-25min krokant en goudbruin in de oven. Schep de **friet** halverwege de baktijd een keer om.

2. Onion rings bakken

Meng een **beslag** van 3el bloem en 65ml water en een snuf peper en zout. Pel de **ui** en snijd 'm in ringen van 0,5-1cm dik. Meng de **uienringen** met 1el bloem en haal ze door het **beslag**, tot ze volledig bedekt zijn. Leg ze op een 2e bakplaat met bakpapier en besprenkel met 2el plantaardige olie. Bak ze in 12-15min goudbruin in de oven.

3. Rode coleslaw maken

Breng in een middelgrote kookpan 1,2L gezouten water aan de kook. Halveer de **rode kool** en snijd **een helft** in dunne reepjes. De **andere helft** heb je niet nodig voor dit recept. Meng de **rodekoolreepjes** met een flinke snuf zout en peper, 1tl suiker en 1el azijn en kneed het geheel goed door.

4. Vlees garen

Dep het **vlees** droog, voeg toe aan het kokende water en kook in ca. 10min gaar. Neem uit het water en snijd het in kleine stukjes of scheur het met twee vorken uit elkaar. Meng met 2el mayonaise, 2el lichte azijn en de **kruidenmix**. Proef en voeg evt. meer zout en peper toe.

5. Tortilla's opwarmen

Verwarm de **tortilla's** 2-3min op een rooster in de oven.

6. Afmaken en serveren

Vul de **tortilla's** met het **vlees**, de **onion rings** en de **rode coleslaw**. Serveer met de **zoete aardappelfriet** en evt. mayonaise of ketchup.