



Gevulde zoete aardappels met BBQ-kip

en coleslaw met homemade tomatensalsa



30-40min



2 personen

Aardappels poffen is eenvoudiger dan je denkt. En veelzijdig ook, want naast alle manieren waarop je ze kunt vullen, kun je ook alle kanten op met de kooktechniek. Zo kun je een aardappel poffen op de BBQ, in de oven en zelfs in de magnetron. Vandaag pof je jouw aardappels gewoon in de oven (of op de barbecue bij lekker weer!) en je vult ze met pulled kip, uienpickle en rodekoolsla.

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1x kipstukjes
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1 rode ui
- 1 limoen
- 2 tomaten
- 10g verse koriander
- 1x verse groentemix: rodekool, wortel & bosui
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier

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

Allergenen

eieren (3), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

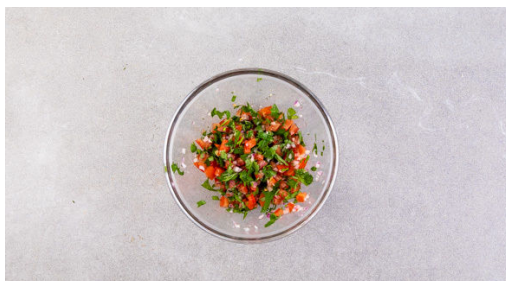
Voedingswaarde per portie

calorieën 655kcal, vet 23.2g, koolhydraten 70.0g, eiwit 36.9g



1. Aardappels poffen

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **zoete aardappels** in de lengte doormidden en prik ze rondom in met een vork. Leg de **aardappels** met het snijvlak omlaag op een bakplaat met bakpapier en besprenkel ze met olijfolie. Rooster 30-35min in de oven.



4. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Hak de **rest van de ui** fijn en doe dit met de **tomaat** en **koriander** in een kommetje. Pers de **2e limoenhelft** erboven uit. Roer door en breng de **salsa** op smaak met een snuf zout en peper.



2. Kip bakken

Meng de **kipstukjes** met de **helft van de BBQ-saus**, 1/2el olijfolie en een snuf zout en peper. Leg de **kip** op een tweede bakplaat met bakpapier en bak in 15-20min in de oven gaar.



5. Slaw maken

Doe de **verse groentemix** met **1el uienpicklewater** in een kom en kneed totdat de **kool** iets zachter is. Roer dan de **mayonaise** samen met nog **1el picklewater** door de **slaw**.



3. Uienpickle maken

Halveer en pel de **ui**. Snijd **een helft** in dunne, halve ringen en meng met 2-3el azijn, 1tl suiker en 1/4-1/2tl zout in een kom. Pers er **één limoenhelft** boven uit en roer door. Zet de **uienpickle** opzij.



6. Slaw en kip afmaken

Scheur de **kip** met twee vorken of je vingers in kleinere stukjes. Meng met de **rest van de BBQ-saus**. Giet de **uienpickle** af en roer door de **slaw**. Gebruik een vork om het **kruim van de aardappel** iets los te roeren. Vul de **aardappels** met de **kip** en **salsa** en serveer met de **slaw**.