



Vegan kipsandwich

met appel en salade



ca. 25min



2 personen

De tijd van compromissen sluiten omdat je een plantaardig (of meer plantaardig) dieet wilt volgen is toch wel echt voorbij. Deze sandwich met de vegan kipstuckjes van De Vegetarische Slager is een dream come true. Samen met knapperige bleekselderij, ui en vegan mayonaise maak je in een handomdraai een heerlijke kipsalade. Je serveert 'em met frisse schijfjes appel op een knapperige baguette. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 citroen
- 2 baguettes ¹
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 zakje vegan mayonaise ^{10,12}
- 1 zakje cajunkruiden
- 1x slamelange: ijsbergsla
- 1 appel

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

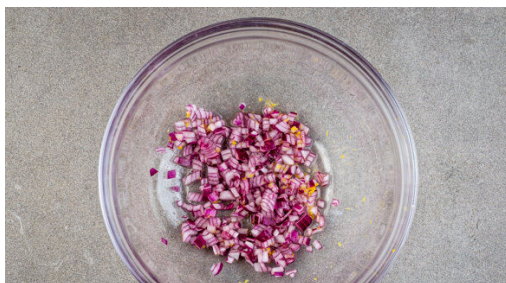
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 770kcal, vet 32.4g, koolhydraten 88.0g, eiwit 30.3g



1. Ui inmaken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Rasp de **helft van de citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **citroenrasp**, de **helft van het sap** en de **ui** met een flinke snuf zout en suiker.



4. Bleekselderij mengen

Snijd ondertussen de **bleekselderij** in dunne plakjes. Meng de **mayonaise** met de **ui en inmaakmengsel**, voeg de **cajunkruiden** en de **bleekselderij** toe. Proef en breng op smaak met zout en peper. Neem de **kipstuckjes** uit de pan en snijd in kleinere stukjes. Meng de **kipstuckjes** met de **selderij-mayonaise** en breng evt. op smaak met meer zout en peper.



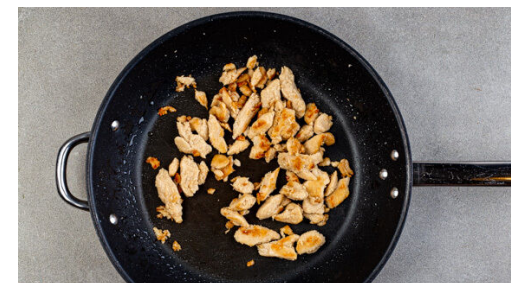
2. Brood afbakken

Leg de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier en bak in 6-8min goudbruin in de oven.



5. Salade maken

Klop een **dressing** van de **rest van het citroensap**, 1el olijfolie, 1tl mosterd en een snuf zout en peper. Hussel de **slamelange** om met de **dressing**.



3. Kipstuckjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **vegan kipstuckjes** in 5-6min goudbruin en krokant aan de randjes. Regelmatig roeren.



6. Appel snijden

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne schijfjes. Snijd de **broodjes** open en beleg met de **vegan kipsalade** en de **appelschijfjes**. Meng evt. **overgebleven appelschijfjes** door de **salade** en serveer met de **broodjes**.