

DINNERLY



Broodje varkenslapje en aardappelfriet met tomaat en ingelegde komkommer



ca. 30min



2 personen

Iedereen houdt van barbecuen! Maar wat als het nog te koud is om in de tuin te koken? Wij hebben een alternatief bedacht dat net zo goed smaakt: een sandwich met varkenslapjes in rokerige BBQ-saus, frisse tomaten en ingelegde komkommer. En dat wordt natuurlijk afgemaakt met gebakken aardappelpartjes. Je maakt het gewoon in de keuken maar het smaakt naar de zomer.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje vastkokende aardappels
- 1 minikomkommer
- 1 tomaat
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 2 ciabatta's ^{1,6,7}
- 2 varkenslapjes

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el tomatenketchup
- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan

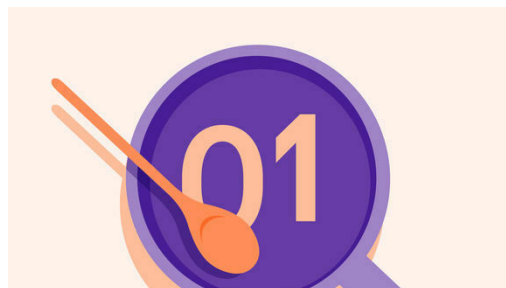
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

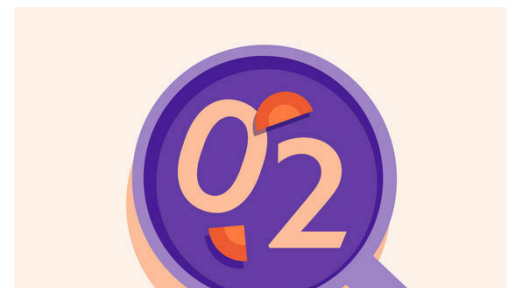
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 753kcal, vet 31.6g, koolhydraten 78.2g, eiwit 37.1g



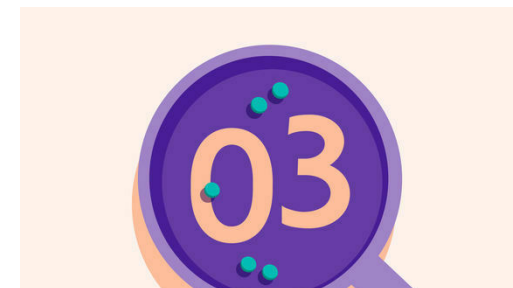
1. Friet snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in partjes van 1-2cm dik. Meng met 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Bak 15-17min in de oven, tot de **frietjes** goudbruin en krokant zijn.



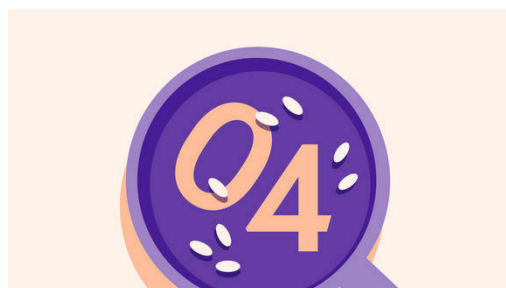
2. Komkommer inleggen

Snij de **komkommer** in dunne schijfjes. Meng 3el azijn en 3el heet water met 1/2tl suiker en een snuf zout. Roer tot de suiker en het zout zijn opgelost. Voeg de **komkommer** toe en zet opzij.



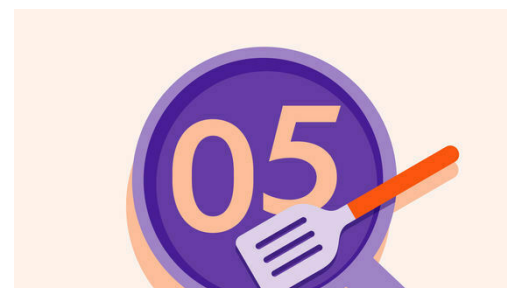
3. Ingrediënten voorbereiden

Snij de **tomaat** in dunne schijfjes. Meng de **BBQ-saus** met 2el ketchup. Bak de **broodjes** 6-8min op een rooster in de oven, tot ze goudbruin zijn.



4. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en kruid met een snuf peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op hoog vuur. Bak het **vlees** 3-4min per kant tot het gaar is. Voeg in de laatste minuut de **BBQ-saus** toe en wentel het **vlees** erdoor.



5. Broodjes beleggen

Halveer de **broodjes** en bestrijk elke kant met mayonaise. Beleg de **broodjes** met het **vlees**, de **tomaten** en de **komkommers**. Serveer de **sandwiches** met de **ovenfrietjes** en eventueel wat ketchup of mayonaise.



6. Fancy mayo

Mayonaise is al lekker, maar wordt echt speciaal als je er wat fijngehakte knoflook aan toevoegt. Als je de knoflook liever iets milder hebt kun je 'm ook eerst even aanbakken.