



Pulled chicken sandwich

met pittige coleslaw en koriander



20-30min



2 personen

Als je al langer met ons kookt, weet je dat we dol zijn op een goeie sandwich als avondmaaltijd. Dit broodje pulled kip zit bomvol smaak. Omdat je de kip na het garen uit elkaar trekt, ontstaat er een structuur die de smaken van de teriyaki en sriracha extra goed opneemt. Ook de coleslaw krijgt trouwens een lekkere kick, want daar verwerk je ook sriracha in.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1x babyromanasla
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 1 rode kool
- 1 zakje sriracha
- 2 baguettes ¹
- 50ml teriyakisaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- 1el mayonaise ³
- peper en zout
- 15ml olijfolie
- 22½ml azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- zeef

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

Kooktip

Snijd de volgende dag de overgebleven kool in fijne reepjes voor een snelle koolsla, meng met olijfolie, azijn, zout en peper en laat ca. 15min staan.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 711kcal, vet 20.9g, koolhydraten 81.2g, eiwit 43.9g



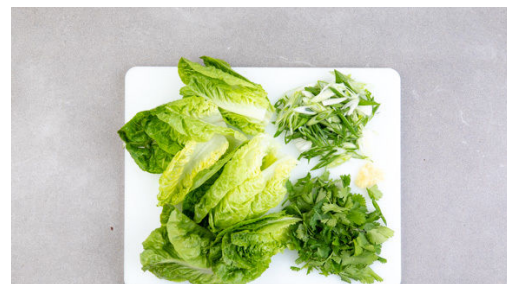
1. Kip garen

Verwarm de oven voor tot 220°C (200°C hetelucht). Breng genoeg gezouten water voor de **kip** aan de kook in een middelgrote kookpan. Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in **2 platte filets**. Voeg toe zodra het water kookt en laat de **kip** 10-12min pocheren. Schep dan uit de pan of giet af in een zeef.



4. Broodjes afbakken

Leg de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 5-6min af in de oven.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pluk de **slablaadjes** en snijd de **bosui** in schuine ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **koriander incl. steeltjes** grof.



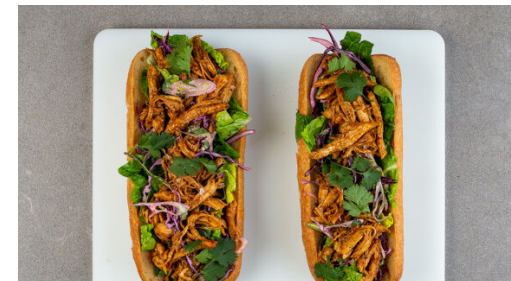
5. Pulled kip maken

Trek de **kip** uit elkaar met 2 vorken. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **knoflook** ca. 30sec. Voeg de **kip**, de **teriyaki** en de **rest van de sriracha** toe en bak 2-3min. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Coleslaw maken

Snijd de **helft van de rode kool** in reepjes, gebruik de **rest** voor een ander recept. Meng de **rodekoolreepjes** met de **bosui**, **2/3e van de koriander**, 1el mayonaise, de **helft van de sriracha**, 1-2el azijn en een snuf zout en peper.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **broodjes** open en beleg ze naar smaak met de **sla**, **coleslaw** en de **pulled kip**. Bestrooi met de **rest van de koriander** en serveer met de **rest van de coleslaw**.