



## Pulled-porksandwich met chipotle

met coleslaw en gebakken zoete aardappel



ca. 1u



2 personen

Deze sandwich is elke seconde van de iets langere bereidingstijd helemaal waard: de procureurlapjes smoor je uitgebreid in een heerlijke bouillon met rokerige chipotle, tomaten, knoflook en BBQ-saus tot ze bijna vanzelf uit elkaar vallen. Pas dan beland de heerlijke pulled pork met romige coleslaw en rode uienringen op je zachte brioche. Alles op z'n tijd!

## Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 2 tomaten
- 10g kippenbouillonpoeder
- 1 zakje chipotle
- 2 procureurlappen
- 2 zakjes BBQ-saus <sup>9,10</sup>
- 1 zoete aardappel
- 1 witte kool
- 1 bosui
- 1 rode ui
- 2 briochebroodjes <sup>1,3,7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise <sup>3</sup>
- 1el bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- maatbeker

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

### Allergenen

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

### Voedingswaarde per portie

calorieën 901kcal, vet 48.1g, koolhydraten 79.4g, eiwit 36.6g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd **1 tomaat** in blokjes. Breng 300ml water aan de kook in een waterkoker, los dan de **helft van het bouillonpoeder** en **1tl chipotle** op in het hete water. **Tip:** let op de minimumhoeveelheid water, die varieert per waterkoker, kook zo nodig meer water.



### 4. Zoete aardappel bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd, als het **vlees** ca. 15min gesudderd heeft, de **zoete aardappel incl. schil** in plakjes van 3-5mm. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el plantaardige olie, een flinke snuf zout en een snuf peper. Bak in ca. 20min goudbruin in de oven. Schep de **aardappels** halverwege een keer om.



### 2. Vlees snijden

Dep het **vlees** droog, snijd elk in vieren en verwijder evt. grotere stukken vet. Wrijf beide zijden in met een snuf zout en peper.



### 5. Coleslaw maken

Snijd de **witte kool** in fijne reepjes en kneed ze in ca. 30sec zacht. Snijd de **bosui** in dunne ringen en meng ze met de **witte kool**, 2el mayonaise, 1el azijn en een snuf zout, peper en suiker. Snijd de overgebleven **tomaat** in dunne plakjes. Pel de **ui** en snijd ook in dunne plakjes.



### 3. Vlees sudderen

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Braad het **vlees** in 2-3min goudbruin, zet het vuur lager, voeg dan de **knoflook** toe en bak ca. 30sec mee. Bestuif het geheel met 1el bloem en voeg dan de **tomatenblokjes**, de **chipotle-bouillon**, de **BBQ-saus** en een snuf zout en peper toe. Laat 35-45min sudderen op middelhoog vuur.



### 6. Sandwiches beleggen

Leg de **broodjes** bij de **zoete aardappel** op de bakplaat en bak 3-5min mee in de oven, neem ze uit de oven en snijd ze open. Neem het **vlees** uit de pan, snijd het in dunne reepjes en meng de reepjes weer met de **sous** in de pan. Vul de **broodjes** met de **coleslaw**, de **pulled pork incl. saus**, de **ui** en de **tomatenplakjes**. Serveer met de **zoete aardappel**.