

DINNERLY



V2: Size+ Broodje BBQ-kip met zoete aardappel en komkommer-wortelsalade



30-40min



2 personen

Hoe maak je kip nog lekkerder? Met de juiste saus natuurlijk! Vandaag maken we er dit heerlijke stokbroodje mee. We bakken de kipstukjes goudbruin waarna we ze afblussen met een BBQ-ketjapsaus. Geserveerd in een krokante baguette met frisse komkommer-wortelsalade en zoete aardappelfrietjes wordt dat uitgebreid smullen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 komkommer
- 1 wortel
- 2 zoete aardappels
- 1x kipstukjes
- 50ml ketjap manis⁶
- 20ml BBQ-saus^{9,10}
- 2 baguettes¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 3el mayonaise³
- 1tl bloem¹
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp
- maatbeker

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1243kcal, vet 61.1g, koolhydraten 125.5g, eiwit 43.0g



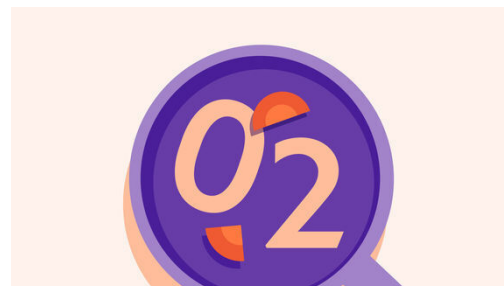
1. Salade maken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Los ½tl zout en ½tl suiker op in 3el azijn. Snij de **komkommer** in de lengte doormidden, schraap de zaden er met een lepel uit en snij de **komkommer** in boogjes van ca. 0,5cm breed. Schrob of schil de **wortel** en rasp 'm grof. Knead het **azijnmengsel** goed door de **komkommer** en **wortel** en zet opzij.



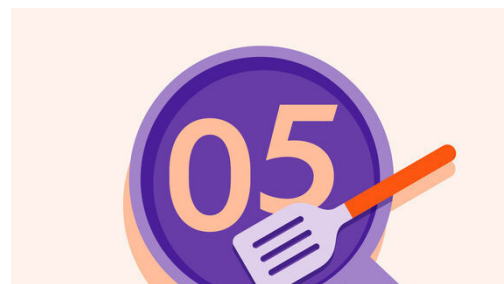
4. Broodjes bakken

Giet de **glazuur** over het **vlees** en laat 1-2min inkoken, tot het vlees gaar is. Bak de **baguettes** in ca. 4min af in de oven. Haal ze dan uit de oven, laat ze even afkoelen en snij ze open. Pel 2 tenen knoflook, snij of pers ze heel fijn en meng met 3el mayonaise.



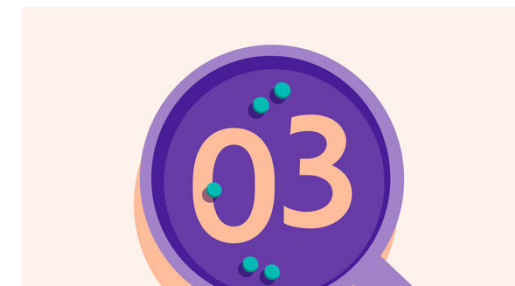
2. Zoete aardappel bakken

Snij de **zoete aardappels incl. schil** in parten van ca. 1,5cm breed. Hussel ze om met 3el plantaardige olie en 1tl zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Bak de **zoete aardappel** in 25-30 zacht en goudbruin. Wentel halverwege de baktijd om.



5. Baguettes beleggen

Bestrijk elk **broodje** met knoflookmayonaise en beleg met wat **kipstukjes** en **komkommer-wortelsalade**. Serveer de **broodjes** met de **zoete aardappelfrietjes**, de **rest van de salade** en de rest van de knoflookmayonaise.



3. Vlees bakken

Kruid het **vlees** met peper en zout. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur en bak het **vlees** 3-4min. Maak een **glazuur** van de **ketjap manis**, de **BBQ-saus**, 30ml water en 1tl bloem.



6. Koken met restjes

Bij Dinnerly gebruiken we het liefst alle restjes die we hebben. Heb je nog een bosui in de koelkast liggen? Snij 'm fijn en gebruik 'm als garnering! Wat verse kruiden over? Versier je baguette ermee!