



V1: Sandwich met gerookte kip

met zoete aardappel en ahornsiroop



ca. 35min



2 personen

Een knapperig stokbroodje belegd met verse tomaat, een laagje gesmolten kaas, malse gerookte kip en daarbovenop ingelegde komkommer. Klinkt al goed? Wacht maar tot je de BBQ-saus geproefd hebt! En die gebakken zoete aardappel er nog bij... Mmm!

Wat je van ons krijgt

- 1 kuipje ahornsiroop
- 2 zoete aardappels
- 1 komkommer
- 1 bosui
- 2 baguettes¹
- 20ml BBQ-saus^{9,10}
- 2 tomaten
- 100g jonge Goudse, geraspt⁷
- 1x gerookte kipreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise³
- 2el boter⁷
- peper en zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine kookpan

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 1044kcal, vet 42.8g, koolhydraten 122.2g, eiwit 40.8g



1. Zoete aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaten eruit. Smelt de **ahornsiroop** met 2el boter en een ½tl zout in een kleine kookpan of in de magnetron op lage temperatuur. Snijd de **zoete aardappels mét schil** in plakjes van 1-2cm dik.



2. Zoete aardappel bakken

Verdeel de **zoete aardappel** over een bakplaat met bakpapier en meng met het **ahornmengsel**. Bak de **zoete aardappel** ca. 10min in de oven, draai de **plakjes** dan om, zet de oven op 220°C (200°C hetelucht) en bak nog ca. 10min, tot ze goudbruin en gaar zijn.



3. Komkommer inleggen

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Meng 3el witte azijn met 1tl suiker en een ½tl zout tot de suiker en het zout opgelost zijn. Meng het **azijnmengsel** met de **komkommer**. Snijd de **bosui** in brede ringen en leg het **groen van de bosui** opzij voor de garnituur.



4. Sandwiches beleggen

Snijd de **broodjes** open. Meng de **BBQ-saus** met 2el mayonaise en bestrijk de **broodjes** daarmee. Snijd de **tomaten** in dunne plakjes. Giet de **komkommer** af. Bestrooi elk **broodje** met **1el kaas** en beleg met het **wit van de bosui**, de **tomaat**, de **kip** en een **paar plakjes komkommer**. Bestrooi met de rest van de **kaas**.



5. Sandwiches bakken

Haal de **zoete aardappel** uit de oven. Verdeel de **sandwiches** over een 2e bakplaat met bakpapier en bak 3-4min tot de **kaas** gesmolten is.



6. Afmaken en serveren

Breng de **zoete aardappel** op smaak met peper en zout en bestrooi met het **groen van de bosui**. Verdeel de **sandwiches** en de **zoete aardappel** over borden en serveer met de __rest van de komkommer.