



Pulled chicken sandwich met appelsaus

met zoete aardappels en rodekoolsalade



40-50min



2 personen

Vandaag kun je genieten van een heerlijke sandwich met pulled chicken. Daarvoor heb je baguettes nodig en malse, voorbereide pulled chicken die je verder smaak brengt met een zelfgemaakte appelsaus. De rodekoolreepjes en flinterdunne jalapeño peper geven de baguettes een frisse, maar pittige twist. Serveer er wat partjes zoete aardappel bij en smullen maar!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 bosui
- 1 jalapeñopeper
- 200g rodekoolreepjes
- 1 appel
- 1 ui
- 2 baguettes¹
- 200g pulled chicken^{1,3,6,10}

Wat je thuis nodig hebt

- 3el mayonaise³
- 1tl mosterd¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- ovenrek
- middelgrote koekenpan met deksel
- maatbeker
- dunschiller

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 995kcal, vet 45.0g, koolhydraten 112.0g, eiwit 31.8g



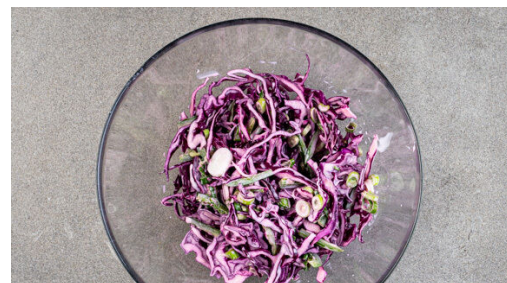
1. Zoete aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **zoete aardappel met schil** in parten. Hussel de **zoete aardappel** om met 2tl olijfolie, **½tl paprikapoeder** en een snuf peper en zout en verdeel gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Rooster 15-20min in de oven tot de **aardappel** goudbruin en gaar is.



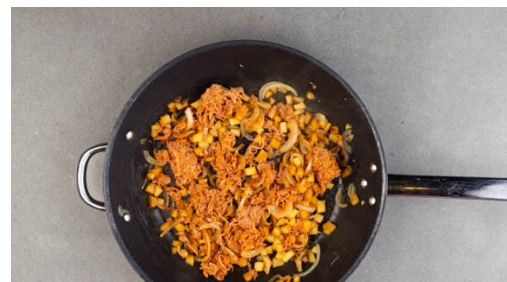
4. Broodjes bakken

Leg de **broodjes** op een ovenrek in de oven en bak in 6-8min goudbruin. Laat dan afkoelen.



2. Salade maken

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Halveer de **jalapeñopeper** en verwijder de zaadlijsten. Snijd de **helft** (of meer als je van pittig houdt) in flinterdunne repen. Klop een **dressing** van 1el mayonaise, 1tl mosterd, 1el azijn, 1 flinke snuf zout en een snuf suiker. Meng de **rodekoolreepjes**, **bosui** en **jalapeñopeper** door elkaar en kneed de **dressing** er grondig doorheen.



5. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **appel** en de **ui** ca. 7min en schep regelmatig om. Roer 100ml (heet) water door de pan en voeg dan 1el azijn en 1tl suiker toe. Laat de **appel** en **ui** afgedekt 5-6min zachtjes koken, tot het water verdampt is. Schep het **vlees** door de **appelsaus**. Proef en breng verder op smaak met peper en zout.



3. Appel en ui snijden

Schil en halveer de **appels**, verwijder de klokhuizen en snijd de **appels** in blokjes. Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes.



6. Broodjes beleggen

Halveer de **baguettes** en beleg ze met het **vlees**, de **appelsaus** en wat **salade**. Serveer de **sandwiches** met de overige **rodekoolsalade**, de **zoete aardappel** en 1el mayonaise per persoon.