



Pulled pork sandwich met chipotle

met coleslaw en gebakken zoete aardappel



ca. 1u



2 personen

Deze sandwich is elke seconde van de toch ietwat lange bereidingstijd 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 belandt 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
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 zakje chipotle-chilivlokken
- 2 procureurlappen
- 40ml BBQ-saus ^{9,10}
- 1 zoete aardappel
- 1 witte kool
- 1 bosui
- 1 rode ui
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1el bloem ¹
- 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.

Kooktip

Je kunt ook dubbel zoveel dressing maken en de hele kool gebruiken. De coleslaw smaakt ook heel goed bij de lunch.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 803kcal, vet 39.5g, koolhydraten 74.3g, eiwit 37.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Pel en snijd de **knoflook** fijn. Verwijder de kern en snijd **1 tomaat** in blokjes. Breng 300ml water aan de kook in een waterkoker, los dan de **helft van het bouillonpoeder** en **1tl chipotle-vlokken** op in het hete water.



2. Vlees snijden

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



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 peper en zout toe. Laat 35-45min sudderen op middelhoog vuur.



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 dunne plakjes. 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 de baktijd een keer om.



5. Coleslaw maken

Snijd de **helft van 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 peper, zout en suiker. Verwijder de kern en snijd de overgebleven **tomaat** in dunne plakjes. Pel de **ui** en snijd ook in dunne plakjes.



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**.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**