



Sandwich pulled Teriyakikip

met een pittige rodekoolslaw



ca. 20min



2 personen

Ontmoet het best belegde broodje dat we ooit in onze boxen stopten. Dit broodje wordt namelijk niet alleen belegd met de door jou zelfgemaakte pulled kip in teriyakisaus, maar ook met licht pittige sla van rodekool en babyromanasla. Dit alles zorgt niet alleen voor een fijne combinatie van smaken, maar ook voor een wereld aan texturen. Dus wacht niet te lang en neem meteen een hap!

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 10g verse koriander
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1x babyromanasla
- 1x verse groentemix: rodekool, wortel & bosui
- 1 zakje Zaanse mayonaise ^{3,10}
- 2 zakjes srirachasaus
- 2 baguettes ¹
- 1 zakje teriyakisaus ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- vergiet

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

Kooktip

Zorg ervoor dat het water flink gezouten is voor een optimale smaak van de kip.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 696kcal, vet 18.1g, koolhydraten 89.8g, eiwit 38.5g



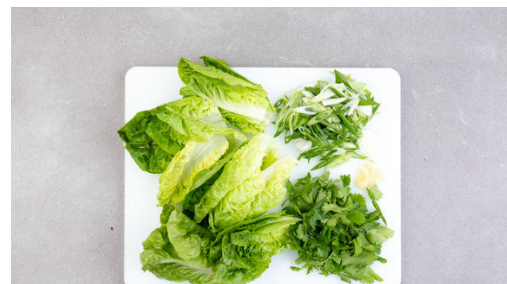
1. Kip koken

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook (**zie kooktip, links**). Dep de **kipfilet** droog en snijd hem in de lengte in **2 dunnere filets**. Voeg de **kipfilets** toe zodra het water kookt en kook de **kip** in 10-12min bijna gaar. Giet af.



4. Brood afbakken

Leg de **baguettes** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 8-10min goudbruin in de oven.



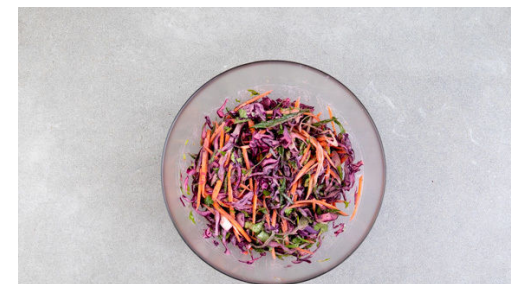
2. Ingrediënten voorbereiden

Hak de **koriander** grof. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Pluk de **blaadjes** van de **kropjes babyromansla**, was ze grondig en dep ze droog.



5. Teriyakikip maken

Gebruik twee vorken om het ietwat afgekoelde **kippenvlees** in reepjes te scheuren. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 30sec. Voeg dan de **kipreepjes** met de **teriyakisaus** en **rest van de srirachasaus** toe en kook al roerend 2-3min totdat de **kip** helemaal gaar is en de **sous** klevig. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Slaw maken

Doe de **verse groentemix** met **2/3e van de koriander**, de **bosuiringen**, **mayonaise**, de **helft van de srirachasaus**, 1-2el azijn en een flinke snuf zout en peper in een kom en hussel om.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **baguettes** open en beleg ze met de **slablaadjes**, een paar lepels van de **slaw** en de **teriyakikip**. Garneer met de **rest van de koriander**. Serveer de **baguettes** met de **rest van de slaw**.