



Gevulde bataten van de BBQ met kip

en coleslaw met homemade tomatensalsa



30-40min



2 personen

Het poffen van aardappels is eenvoudiger dan je denkt. En veelzijdig ook, want niet alleen kun je gepofte aardappels met van alles en nog wat vullen, ook de kooktechniek is behoorlijk divers. Zo kun je een aardappel poffen op de BBQ, in de oven en zelfs in de magnetron. Vandaag pof je jouw aardappels in de oven of op de barbecue en je maakt een heerlijke vulling van pulled kip, uienpickle en rodekoolsla. Jammie!

Wat je van ons krijgt

- 2 zoete aardappels
- 1x kipstukjes
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1 rode ui
- 1 limoen
- 1 rodekool
- 1 tomaat
- 10g verse koriander
- 1 wortel
- 2 zakjes Zaanse mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- azijn
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- keukenrasp
- oven of barbecue
- 2 bakplaten met bakpapier

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

Allergenen

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

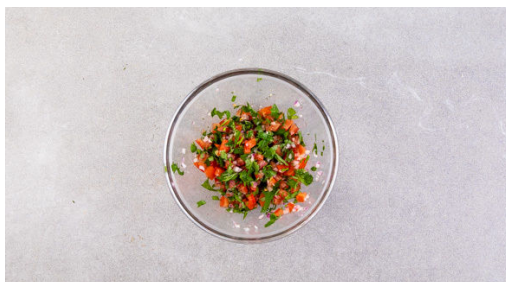
Voedingswaarde per portie

calorieën 688kcal, vet 23.4g, koolhydraten 70.9g, eiwit 43.2g



1. Aardappels poffen

Steek de BBQ aan of verwarm de oven voor op 220°C. *Voor de oven:* schrob de **zoete aardappels**, snijd ze in de lengte doormidden en prik rondom in met een vork. Leg met het snijvlak omlaag op een bakplaat met bakpapier en besprenkel met olijfolie. Rooster 30-35min in de oven. *Voor de BBQ:* wikkel de **aardappels** in aluminiumfolie en rooster ze 30-35min.



4. Salsa maken

Hak de **rest van de ui** fijn. Snijd de **tomaat** in kleine blokjes. Hak de **koriander** zonder hardere steeltjes grof. Doe de **gehakte ui**, **tomaat** en **koriander** in een kommetje en pers de **2e limoenhelft** erboven uit. Roer door en breng de **salsa** op smaak met een snuf zout en peper.



2. Kip bakken

Meng de **kipstukjes** in een kom met de **helft van de BBQ-saus**, 1/2el olijfolie en een snuf zout en peper. *Voor de oven:* leg de **kipstukjes** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 15-20min in de oven gaar. *Voor BBQ:* bak de **kipstukjes** in ca. 5min gaar. Scheur de **kipstukjes** na de bereiding in reepjes.



5. Slaw maken

Snijd de **rodekool** in dunne reepjes. Rasp de **wortel** grof. Meng in een grote kom de **rodekoolreepjes**, **wortelrasp** en **1el uienpicklewater** en kneed goed door totdat de **koolreepjes** iets zachter zijn. Voeg dan de **mayonaise** met **1el picklewater** aan de **salade** toe en schep goed om.



3. Uienpickle maken

Halveer en pel de **ui**. Snijd **een helft** in dunne, halve ringen en doe ze met 2-3el azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout in een kom. Halveer de **limoen**. Pers **een limoenhelft** boven het kommetje uit en roer door. Zet de **uienpickle** opzij.



6. Slaw en kip afmaken

Meng de **kipreepjes** met de **rest van de BBQ-saus**. Giet de **uienpickle** af en roer dit door de **slaw**. Gebruik een vork om het **kruim van de aardappel** iets los te roeren. Vul de **aardappels** met de **kip** en **salsa** en serveer de **aardappels** met de **slaw**.