

DINNERLY



Pulled chicken sandwich met babyromanasla en kaas dressing



ca. 20min



2 personen

Deze sandwich van zacht briochebrood en pulled chicken is ultiem comfort food. Normaal gesproken heeft pulled chicken een lange bereidingstijd, maar dat slaan we vandaag even over, want het malse kippenvlees hoeft je alleen nog maar even op te warmen! Verder nemen we gebakken uitjes voor een lekkere crunch en romanasla en tomaat als frisse tegenhanger. En niet te vergeten: zelfgemaakte kaas dressing!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 tomaten
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 blokje Italiaanse kaas ³
- 200g pulled chicken ^{1,2,4,5}
- 2 briochebroodjes ^{1,2,3}
- 1x gebakken uitjes ²

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise ¹
- peper en zout
- azijn

KOOKGEREI

- broodrooster
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

ALLERGENEN

eieren (1), gluten (2), melk (3), mosterd (4), soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 542kcal, vet 23.6g, koolhydraten 56.2g, eiwit 28.6g



1. Groente snijden

Snij de **tomaten** in dunne plakjes. Verwijder de stronk van de **sla** en verdeel de **kroppen** in losse **blaadjes**, snij de grotere **blaadjes** doormidden.



2. Dressing maken

Rasp de **kaas** fijn en meng met 1el mayonaise, 1tl witte azijn en een snuf peper en zout.



3. Vlees verwarmen

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het **vlees** met 2el heet water toe en verwarm al roerend ca. 2min. Voeg evt. meer water toe, als het **vlees** te droog wordt.



4. Broodjes roosteren

Snij de **broodjes** doormidden en rooster ze in een broodrooster.



5. Afmaken en serveren

Beleg de **broodjes** naar smaak met de **sla**, het **vlees**, de **tomaat** en **gebakken uitjes**. Meng de **rest van de sla**, de **rest van de tomaat** en de **rest van de gebakken uitjes** met de **dressing**. Serveer de **sandwiches** naast de **salade**.



6. Meer kaas?

Bijna alles smaakt beter met kaas! Als je wilt kun je daarom naast de kaassaus ook nog een plakje gouda of edammer over het vlees laten smelten.