



Pulled chicken sandwich met appelsaus

met zoete aardappel wedges 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 op smaak brengt met een zelfgemaakte appelsaus. De rodekoolreepjes en flinterdunne jalapeñopeper geven de baguettes een frisse, maar pittige twist. Serveer er wat zoete aardappel wedges bij en smullen maar!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 bosui
- 1 jalapeñopeper
- 1 stuk rode kool
- 1 appel
- 1 ui
- 2 baguettes²
- 200g pulled chicken^{1,2,3,4}

Wat je thuis nodig hebt

- 3el mayonaise¹
- 1tl mosterd³
- 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

Eieren (1), Gluten (2), Mosterd (3), Soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1014kcal, vet 41.3g, koolhydraten 125.5g, eiwit 31.9g



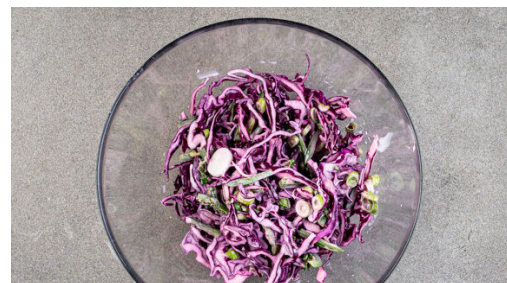
1. Zoete aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel met schil** in partjes. 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 ze goudbruin en gaar zijn.



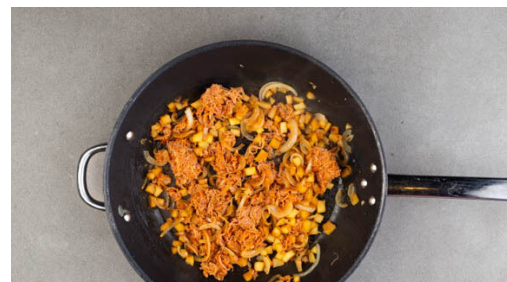
4. Broodjes bakken

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



2. Salade maken

Snijd de **bosui** in dunne ringen. Snijd de **jalapeñopeper** in lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd **1 helft of meer naar smaak** in heel dunne reepjes. Klop een **dressing** van 1el mayonaise, 1tl mosterd, 1el azijn, een flinke snuf zout en een snuf suiker. Verwijder de harde kern van de **kool** en snijd in dunne reepjes. Meng met de **bosui, peper** en **dressing**.



5. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Roerbak de **appel** en **ui** ca. 7min. Giet 100ml (heet) water in 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

Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in blokjes van 1-2cm. 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 rest van de **rodekoopsalade**, de **zoete aardappel wedges** en 1el mayonaise om te dippen.