



Sandwich pulled teriyaki-kip

met een pittige rodekoolslaw



ca. 20min



2 personen

Dit is misschien wel 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.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 10g verse koriander
- 1 bosui
- 1 teen knoflook
- 1x babyromanasla
- 1x rodekoolreepjes
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}
- 1 zakje sriracha
- 2 broodjes 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 695kcal, vet 20.1g, koolhydraten 84.9g, eiwit 44.0g



1. Kip koken

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng ruim gezouten water in een middelgrote kookpan aan de kook. Dep de **kip** droog en snijd de **filet** in de lengte in **2 plattere filets**. Voeg ze toe zodra het water kookt en kook de **kip** in 10-12min bijna gaar. Giet af.



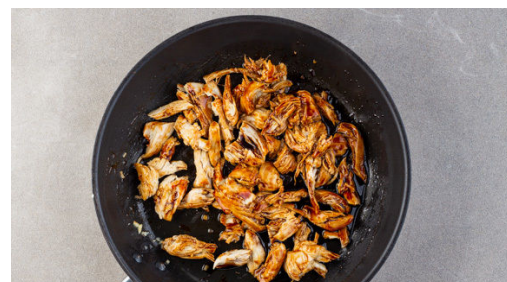
4. Brood afbakken

Leg de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 4-6min af.



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 sla**.



5. Teriyakikip maken

Scheur de **kip** met twee vorken in reepjes. Verhit 1el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 30sec. Voeg dan de **kip**, **teriyakisaus** en **rest van de srirachasaus** toe en bak al roerend 2-3min totdat de **kip** helemaal gaar is en de **sous** kleverig. Breng op smaak met peper en zout.



3. Slaw maken

Doe de **rodekoolreepjes** met **2/3e van de koriander**, de **bosuingen**, **mayonaise**, de **helft van de sriracha**, 2-3el azijn en een flinke snuf zout en peper in een kom en hussel om.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **broodjes** open en beleg ze met de **slablaadjes**, een paar lepels van de **slaw**, de **teriyaki-kip** en de **rest van de koriander**. Serveer de **broodjes** met de **rest van de slaw**.