



Kipsandwich met cheddar

met spek en rode jalapeño



ca. 25min



2 personen

Laten we eerlijk zijn: dit is niet het mooiste broodje dat we ooit serveerden. Het gebrek aan esthetiek wordt echter ruimschoots goedgemaakt door de uitstekende smaken. Malse kip, gesmolten cheddar, een mengsel van spekjes, ui en barbecuesaus en tot slot pittige rode jalapeño. Erbij een snelle salade voor wat extra groenten. En als je dit broodje echt niet om aan te gluren vindt, kun je 'm altijd nog in het donker opeten.

Wat je van ons krijgt

- 2 uien
- 1 rode jalapeño peper
- 2 baguettes ¹
- 1x kipstukjes
- 1x spekjes
- 2 zakjes BBQ-saus ^{9,10}
- 1x cheddarplakjes ⁷
- 1x slamelange: ijsbergsla

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1243kcal, vet 69.7g, koolhydraten 81.6g, eiwit 69.5g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Snijd de **chilipeper** in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijsten als je niet van pittig houdt en snijd de **chili** in dunne reepjes.



4. Spek en ui bakken

Voeg het **spek** toe en bak in ca. 2min een beetje knapperig. Voeg de **ui** toe en bak 3-4min. Voeg de **BBQ-saus** toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Neem de pan van het vuur.



2. Baguettes afbakken

Leg de **baguettes** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 6-8min goudbruin en knapperig in de oven.



5. Broodjes beleggen

Snijd de **baguettes** open en beleg ze naar smaak met de **kip**, de **cheddar** en de **BBQ-saus**. Bestrooi met **chilipeper** naar wens en klap de **broodjes** dicht. Bak nog 3-5min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is.



3. Kip braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Dep de **kipstukjes** droog en braad ze in 4-5min rondom goudbruin. Bestrooi met twee snuffjes zout en peper en schep de **kip** op een bord. Draai het vuur onder de pan middelhoog.



6. Dressing maken

Klop een **dressing** van 1-2el olijfolie, 1-2el azijn, 2el mayonaise en een snuf zout, peper en suiker. Hussel de **slamelange** om met de **dressing** en serveer bij de **broodjes**.