



Sandwich met gerookte kip

en zoete aardappel met ahornsiroop



ca. 35min



2 personen

Een knapperig stokbroodje belegd met verse tomaat, een laagje gesmolten gouda kaas, malse gerookte kip en daarbovenop ingelegde komkommer. Klinkt al goed? Wacht maar tot je de BBQ-saus geproefd hebt! En die gebakken zoete aardappel met ahornsiroop. Mmm!

Wat je van ons krijgt

- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 zoete aardappel
- 1 minikomkommer
- 1 bosui
- 2 baguettes¹
- 1 zakje BBQ-saus^{9,10}
- 2 tomaten
- 50g geraspte jong belegen kaas⁷
- 1x gerookte kipreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise³
- boter⁷
- peper en zout
- suiker
- azijn

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine kookpan

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 946kcal, vet 32.3g, koolhydraten 121.0g, eiwit 38.0g



1. Zoete aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Smelt de **ahornsiroop** met 2el boter en 1/2tl zout in een kleine kookpan of op lage temperatuur in de magnetron. Snijd de **zoete aardappel mét schil** in plakjes van 1-2cm dik.



2. Zoete aardappel bakken

Verdeel de **zoete aardappel** over een bakplaat met bakpapier en meng met de **ahornsiroop**. Bak de **zoete aardappel** ca. 10min in de oven, draai de **plakjes** dan om, zet de oven op 220°C (200°C Umluft) en bak nog ca. 10min, tot ze goudbruin en gaar zijn.



3. Komkommer inleggen

Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Meng 6el witte azijn met 1el suiker en 1tl zout tot de suiker en het zout opgelost zijn. Meng het **azijnmengsel** met de **komkommer**. Snijd de **bosui** in brede ringen en leg het **groen van de bosui** opzij.



4. Sandwiches beleggen

Snijd de **broodjes** open. Meng de **BBQ-saus** met 2el mayonaise en bestrijk de **broodjes** daarmee. Snijd de **tomaten** in dunne plakjes. Giet de **komkommer** af. Bestrooi elk **broodje** met 1el **kaas** en beleg met het **wit van de bosui**, de **kip** en een **paar plakjes komkommer**. Bestrooi met de rest van de **kaas**.



5. Sandwiches bakken

Haal de **zoete aardappel** uit de oven. Verdeel de **sandwiches** over een bakplaat met bakpapier en bak 3-4min tot de **kaas** gesmolten is.



6. Afmaken en serveren

Breng de **zoete aardappel** op smaak met peper en zout en bestrooi met het **groen van de bosui**. Verdeel de **sandwiches** en de **zoete aardappel** over borden en serveer met de **rest van de komkommer**.