



Sandwich met vegan kipstuckjes

met appel en salade



ca. 25min



2 personen

De tijd van compromissen sluiten omdat je een plantaardig (of meer plantaardig) dieet wilt volgen is toch wel echt voorbij. Deze sandwich met de vegan kipstuckjes van De Vegetarische Slager is een dream come true. Samen met knapperige bleekselderij, ui en vegan mayonaise maak je in een handomdraai een heerlijke kipsalade. Je serveert 'm met frisse schijfjes appel op een knapperige baguette. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 onbehandelde citroen
- 2 baguettes ¹
- 1 pakje vegan kipstuckjes ⁶
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 zakje cajunkruiden
- 200g ijsbergsla-melange
- 1 appel

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

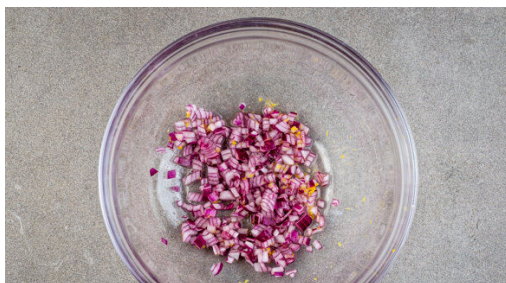
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 778kcal, vet 33.5g, koolhydraten 87.0g, eiwit 30.4g



1. Ui inmaken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Rasp de **helft van de citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Meng de **citroenrasp**, de **helft van het sap** en de **ui** met een flinke snuf zout en suiker.



4. Bleekselderij mengen

Snijd ondertussen de **bleekselderij** in dunne plakjes. Meng 2el vegan mayonaise met de **ui en inmaakmengsel**, voeg de **cajunkruiden** en de **bleekselderij** toe. Proef en breng op smaak met peper en zout. Neem de **kipstuckjes** uit de pan en snijd in kleinere stukjes. Meng de **kipstuckjes** met de **selderij-mayonaise** en breng evt. op smaak met meer peper en zout.



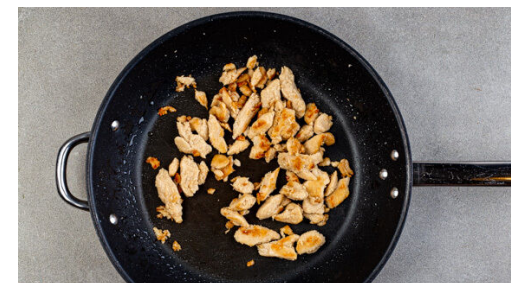
2. Brood afbakken

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



5. Salade maken

Klop een **dressing** van de **rest van het citroensap**, 1el olijfolie, 1tl mosterd en een snuf peper en zout. Hussel de **slamelange** om met de **dressing**.



3. Kipstuckjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur en bak de **vegan kipstuckjes** in 5-6min goudbruin en krokant aan de randjes. Schep regelmatig om.



6. Appel snijden

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd in dunne schijfjes. Snijd de **broodjes** open en beleg met de **vegan kipsalade** en de **appelschijfjes**. Meng evt. **overgebleven appelschijfjes** door de **salade** en serveer met de **broodjes**.