



# PULLED CHICKEN MET COESLAW, MAISKOLF EN AUGURK MET EEN TURKSE PIDE EN GEKARAMELISEERDE RODE UI



Gerookt paprikapoeder



Gekruide kipdrumsticks \*



Rode ui



Knoflookteen



Maiskolf \*



Turkse pide



Gemengde kool & peen \*



Mayonaise \*



Volle yoghurt \*



Verse bieslook \*



Augurken \*



Pikante uienchutney \*

50 min

Gemakkelijk

Eet binnen 3 dagen

Net zo vol van smaak als het bekendere "pulled pork", maar veel sneller klaar is deze kip met koolsla. "Pulled" betekent in dit gerecht dat je het zachte, botergaar gestoofde vlees met twee vorken uit elkaar plukt. De frizure koolsla maak je zelf - het snijwerk hebben we je wel alvast uit handen genomen.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Kleine kom, bakplaat met bakpapier, hapjespan, ovenschaal, kom, bakpapier en koekenpan.  
Laten we beginnen met het koken van de **pulled chicken met coleslaw, maiskolf en augurk**.



## 1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 210 graden en haal de roomboter uit de koelkast. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak het **gerookt paprikapoeder** 1 minuut ★. Voeg de **kipdrumsticks** toe, bak in 4 – 6 minuten rondom aan en breng op smaak met peper en zout. Snijd ondertussen de **rode ui** in halve ringen en pers de **knoflook** of snijd fijn.



## 2 MAISKOLF EN KIP IN DE OVEN

Meng in een kleine kom de **knoflook** met 1 el roomboter per persoon. Leg de **maiskolf** op een bakplaat met bakpapier en smeer de bovenkant van de **maiskolf** in met de **knoflookboter** en breng op smaak met peper en zout. Leg de **kipdrumsticks** in een ovenschaal en zet deze ovenschaal op dezelfde bakplaat. Bak de **maïs** en **kipdrumsticks** 15 – 20 minuten in de oven. Bak de **Turkse pide** de laatste 3 – 4 minuten mee.



## 3 UI KARMELISEREN

Verhit ondertussen een hapjespan, zonder olie, op middelhoog vuur en voeg de **rode ui** met een snuf zout toe. Bak 2 – 3 minuten. Voeg ½ el roomboter per persoon toe, roer tot de boter is gesmolten en zet het vuur op middelmatig. Laat de **ui** in ongeveer 15 – 20 minuten zacht worden. Roer af en toe door zodat de **ui** niet aanbrandt.



## 4 SALADE MAKEN

Meng ondertussen de **gemengde kool en peen** in een kom met **mayonaise** en **yoghurt** en breng op smaak met peper en zout. Snijd of knip de **bieslook** fijn. Snijd de **augurken** in plakjes.



## 5 KIP PLUKKEN

Haal de **kipdrumsticks** uit de oven en snijd of trek voorzichtig het vlees van het bot. Het mogen kleine stukjes worden. Pas op voor de hete stoom die eruit komt. Voeg, zodra de **rode ui** klaar is, de **uienchutney** en 2 el water per persoon toe aan de pan.



## 6 SERVEREN

Snijd de **Turkse pide** open en beleg met een beetje **koolsalade**, de geplukte **kip**, **gekarameliseerde ui** en een paar stukjes **augurk**. Serveer met de **maiskolf** en gaarneer met de **bieslook**. Serveer de overige **salade** aan tafel.

★TIP: Gerookt paprikapoeder brandt makkelijk aan, blijf dus in de buurt van de pan en voeg de kipdrumsticks eventueel eerder toe.

# 1-6 PERSONEN INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gerookt paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Gekruide kipdrumsticks (st) *	2	4	6	8	10	12
Rode ui (st)	1	2	3	4	5	6
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Maïskolf (st) *	1	2	3	4	5	6
Turkse pide (st) 1) 17) 20) 21) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Gemengde kool & peen (g) 23) *	100	200	300	400	500	600
Mayonaise (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
Volle yoghurt (g) 7) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
Verse bieslook (g) 23) *	1¼	2½	3¾	5	6¼	7½
Augurken (g) *	25	50	75	100	125	150
Pikante uienchutney (g) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150

### Zelf toevoegen

Roomboter (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Energie (kJ/kcal)	5123 / 1225	638 / 153
Vetten (g)	69	9
Waarvan verzadigd (g)	21,4	2,7
Koolhydraten (g)	94	12
Waarvan suikers (g)	39,6	4,9
Vezels (g)	8	1
Eiwit (g)	53	7
Zout (g)	2,0	0,3

### ALLERGENEN

1) Gluten 3) Eieren 7) Melk/lactose 10) Mosterd  
Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja  
21) Melk (inclusief lactose) 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam  
27) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

