



# Pulled chicken met coleslaw en maiskolf

met een Turkse pide en gekarameliseerde rode ui

**PREMIUM** 50 min. • Eet binnen 5 dagen

**PREMIUM**



Gerookt paprikapoeder



Kipdrumsticks piri-iri



Rode ui



Knoflookteen



Maiskolf



Turkse pide



Wortel & kool



Mayonaise



Volle yoghurt



Verse bieslook



Pikante uienchutney

### Vorraadkast items

Roomboter, olijfolie, peper en zout

## Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

## Benodigheden

Ovenschaal, kom, koekenpan, kleine kom, bakplaat met bakpapier, hapjespan

## Ingrediënten voor 1 – 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Gerookt paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Kipdrumsticks piri-piri* (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) 3) 7) 20) 22) 25)	1	2	3	4	5	6
Wortel & kool* (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)	2½	5	7½	10	12½	15
Pikante uienchutney* (g) 19) 22)	20	40	60	80	100	120

### 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 100g
Energie (kJ/kcal)	4784/1144	660/158
Vetten (g)	65	9
Waarvan verzadigd (g)	21,0	2,9
Koolhydraten (g)	86	12
Waarvan suikers (g)	33,1	4,6
Vezels (g)	11	1
Eiwit (g)	48	7
Zout (g)	1,7	0,2

## Allergenen:

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/Lactose 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 17) Eieren 19) Pinda's 20) Soja 21) Melk/Lactose 22) Noten 23) Selderij 25) Sesamzaad

## Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



## 1. Kip bakken

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 (zie TIP). 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.

**TIP:** Het gerookte paprikapoeder kan makkelijk aanbranden, blijf dus wel in de buurt van de pan en voeg de kipdrumsticks eventueel eerder toe.



## 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.



## 2. Maïskolf en kip in de oven

Meng in een kleine kom de **knoflook** met 1 el roomboter per persoon. Leg de **maïskolf** op een bakplaat met bakpapier en smeer de bovenkant van de **maïskolf** 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 **kipdrumstick** 15 – 20 minuten in de oven. Bak de **Turkse pide** de laatste 3 – 4 minuten mee.



## 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.



## 3. Ui karamelliseren

Verhit een hapjespan, zonder olie, op middelhoog vuur en voeg de **rode ui** met een snuf zout toe. Bak 2 – 3 minuten aan. 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.



## 6. Serveren

Snijd de **Turkse pide** open en beleg met een beetje koolsalade, de geplukte kip en de gekarameliseerde ui. Serveer met de **maïskolf** en garneer met de **bieslook**. Serveer de overige salade aan tafel.

## Eet smakelijk!