

Recept Loaded FrietHoes

4 personen
30 min

Pulled chicken

- 150 gram kipfilet
- 1 laurierblad
- 1 tl chilivlokken
- Peper en grof zeezout
- 4 el bbq saus

Sambalmayonaise

- 5 el mayonaise
- 1 el sambal oelek
- 1 el chilisaus

Garnering: verse bieslook

Zoetzure rode ui

- 1 rode ui
- 0,1 l water
- 100 gram kristalsuiker
- 0,1 l azijn
- halve sinaasappel
- halve citroen
- halve limoen
- laurierblad



Bereiding

Zoetzure rode ui (2 uur van tevoren)

Rasp de citroen, limoen en sinaasappel en pers deze allemaal uit. Doe de rasp en het sap samen met het water, de azijn, de suiker en het laurierblad in een pan en zet de pan op laag vuur. Roer goed door totdat alle ingrediënten gemend zijn. Snijd ondertussen de rode ui in dunne, waaievormige reepjes. Voeg het citrus- en suikermengsel en de ui samen in een kommetje, laat een uur afkoelen en zet in de koelkast.

Sambal Mayonaise

Meng de mayonaise en, naar smaak, sambal en chilisaus met elkaar tot een heerlijke salsa.

FrietHoes Friet

Bak de FrietHoes friet zoals aangegeven op de verpakking. Start direct met het maken van de pulled chicken.

Pulled Chicken (20min)

Doe de kip in een pan, zet net onder water en voeg het laurierblad, de chilivlokken, peper en zout eraan toe. Zet het op medium hoog vuur. Als het water kookt zet je het vuur iets lager, net tegen de kook aan. Gaar de kip 15 min. Doe de barbecuesaus in een kom. Trek de kip met behulp van twee vorken uit elkaar en voeg toe aan de saus.

Pak de **FrietHoes schaaltes**. Vul ze met FrietHoes, de pulled chicken en top af met een beetje van de salsa, de zoetzure ui en bieslook. **Eet smakelijk!**

Recept Loaded FrietHoes



4 personen
30 min

Pico de gallo

- 2 grote rijpe tomaten
- 1 kleine knoflookteen
- 1 rode ui
- kwart komkommer
- halve rode peper
- halve groene peper
- handvol koriander
- 1 el verse limoensap
- grof zeezout

Pittige ananas mayonaise

- 5 el vegan mayonaise
- 2 el hot sauce ananas

Garnering: verse koriander

Zoetzure jalapeño

- 2 jalapeño pepers
- 0,1 l water
- 100 gram kristalsuiker
- 0,1 l azijn
- halve sinaasappel
- halve citroen
- halve limoen
- laurierblad



Bereiding

Zoetzure jalapeño (2 uur van tevoren)

Rasp de citroen, limoen en sinaasappel en pers deze allemaal uit. Doe de rasp en het sap samen met het water, de azijn, de suiker en het laurierblad in een pan en zet de pan op laag vuur. Roer goed door totdat alle ingrediënten gemend zijn. Snijd ondertussen de jalapeño in plakjes van 0,5 cm dik. Voeg het citrus- en suikermengsel en de ui samen in een kommetje, laat een uur afkoelen en zet in de koelkast.

Pittige ananas mayonaise

Meng de mayonaise en, naar smaak, ananas hot sauce tot een heerlijke salsa.

Pico de gallo

Snijd de tomaat, komkommer, rode- en groene peper (haal de zaadjes eruit) in kleine blokjes. Snijd de knoflook, rode ui en koriander fijn. Meng alles in een kom. Pers de limoen uit en voeg maximaal 1 el toe aan het geheel. Breng op smaak met peper en grof zeezout.

FrietHoes Friet

Bak de FrietHoes friet zoals aangegeven op de verpakking. Start direct met het maken van de Pico de gallo.

Pak de **FrietHoes schaaltes**. Vul ze met FrietHoes, de picco de gallo en top af met een beetje van de salsa, de zoetzure jalapeño en koriander. **Eet smakelijk!**