



Pulled Jackfruit

Ingrediënten

* 2 blikken Jackfruit in zout water

* 1 knoflookteen, fijngenhakt

* Barbequesaus 201403

* 1 el gerookt paprikapoeder 656953

* 1 tl cayennepoeder 651603

* peper 651622

* zout 652079

*scheutje olijfolie 750656

* 4 broodjes

* coleslaw 150249

Bereidingswijze

* Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

- * Snij de harde stukken uit de jackfruit en pluk het resterende jackfruit uit elkaar
- * Meng het met de knoflook, gerookt paprikapoeder, cayennepeper, peper, zout en een scheut olijfolie
- * Plaats het geheel in een ovenschaal en zet 25 minuten in de voorverwarmde oven
- * Verdeel de coleslaw over de broodjes en daarna de pulled Jackfruit.
- * Giet er naar smaak barbequesaus over
- *Tip: ook lekker met een rode kool salade in plaats van de coleslaw

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014