

# Broodje pulled chicken

**Broodje pulled chicken** is perfect om te maken als je wat gegrilde kip over hebt.

Samen met wat snelle tomaten-paprikasaus en een broodje en je hebt een heerlijke luxe lunch.

Neem wat restjes kip en trek dit uit elkaar tot kleine stukjes.

Verdeel over een hard broodje een beetje rucola.

Dan de pulled chicken er bovenop en tenslotte een lekkere schep tomaten-paprikasaus.

## Hoe maak je de tomaten-paprikasaus?

Je hebt hiervoor nodig voor 1 jampotje:

- 1 klein uitje – gesnipperd
- 1 geroosterde paprika – in blokjes gesneden
- 1/2 blikje tomatenblokjes
- 1 theelepel gerookte paprikapoeder
- 2 eetlepels olijfolie
- Peper en zout naar smaak

Verwarm in een klein pannetje wat olijfolie en bak hierin de stukje ui zacht.

Voeg de geroosterde paprika, tomatenblokjes en paprikapoeder toe.

Laat alles rustig pruttelen maar roer wel regelmatig zodat het niet aanbakt.

Doe geen deksel op de pan want het is juist de bedoeling dat het meeste vocht verdampt.

Als je ziet dat de saus een voor jou juiste dikte heeft, proef en voeg eventueel nog wat peper en zout toe.



## Tip

Als je de saus wilt bewaren zorg dan voor een schoon jampotje. Giet de kokend hete massa in de schone potje, direct de deksel erop (let op dat de je deksel aan de binnenkant ook goed schoonmaakt!) en zet de pot op z'n kop op het aanrecht.

Laat de saus op deze manier afkoelen. Zo trekt de pot vacuum en je kan de saus nu langere tijd (< 3 maanden) bewaren.

Wil je de saus niet bewaren, laat deze dan afkoelen en zet 'm in de koelkast. Zo is de tomaten-paprikasaus nog zeker 1 week houdbaar.