**Broodje Pulled Chicken**



**Ingrediënten 4 broodjes:**

* 4 stuks [**Hamburger broodjes**](https://www.dekokendezussen.nl/ingredient/hamburger-broodjes)
* 500 gram **Pulled chicken** kant en klaar
* 75 gram [**Veldsla**](https://www.dekokendezussen.nl/ingredient/veldsla)
* 1 eetlepel [**Olijfolie**](https://www.dekokendezussen.nl/ingredient/olijfolie)
* 50 gram [**Zoetzure Rode Ui**](https://www.dekokendezussen.nl/ingredient/zoetzure-rode-ui)  gesnipperd
* 50 gram [**Gebakken uitjes**](https://www.dekokendezussen.nl/ingredient/gebakken-uitjes)

*Eventueel Zoetzure Komkommer*

**Bereiding***:*

*Verwarm de Pulled chicken met de saus.*

Snijd de hamburgerbroodjes open. Verwarm de oven voor op 200 graden en grill de hamburgerbroodjes even in de oven. Wanneer de broodjes lekker crispy zijn, leg dan wat pulled chicken op het broodje en beleg het broodje verder met bijvoorbeeld oma’s zoetzure komkommer, onze zoetzure rode ui en gebakken uitjes.