**Loaded fries met pulled chicken**



Ingrediënten:

**Voor 4 persoon:**

* Ovenfriet
* Pulled chicken
* 40 ml Black Jack Smokey BBQ
* Coleslaw Johma
* 2 el olijfolie
* Peper en zout
* 2 Rode ui en lente-ui (gesnipperd)
* (geraspte kaas 30+ )
* 60 ml [Remia's Legendary Real Tasty Mayonnaise Garlic Sriracha](https://www.remiaprofessioneel.nl/producten/koude-sauzen/mayonaise/remia-s-legendary-real-tasty-mayonnaise-garlic-sriracha-tube-800-ml)

Instructies:

1. Verwarm de pulled chicken met de Black Jack Smokey BBQ.
2. Bak een portie friet af en doe dit in een kartonnen bakje met een vetvrij papiertje. Leg hierop de pulled chicken, coleslaw en rode ui en lente-ui. Eventueel met geraspte kaas.
3. Top de friet af met Remia's Legendary Real Tasty Mayonnaise Garlic Sriracha en serveer direct.