Loaded zoete aardappel frietjes met pulled jackfruit



Ingrediënten

- 2kg Zoete aardappel frietjes Ardo
- 500g Witte kool Ardo
- 500g Wortelreepjes Ardo
- 1.25kg jackfruit
- 375ml saus voor pulled pork
- 1 citroen
- 250ml volle yoghurt
- 200g mayonaise
- 2el azijn
- peper en zout
- arachideolie
- 50g krokante ajuintjes

Methode

1. Ontdooi de witte kool en wortelreepjes. Meng de yoghurt, mayonaise, azijn en het sap van 1 citroen en giet over de groenten. Meng goed en breng op smaak met peper en zout. Laat intrekken.

2. Laat de stukjes jackfruit uitlekken en spoel ze af onder koud stromend water. Trek ze met je handen uit elkaar.
3. Verhit wat olie in een pan en bak de jackfruit op middelhoog vuur. Voeg de pulled pork saus toe.
4. Verwarm de oven voor op 180°C. Verdeel de zoete aardappel frietjes over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in de oven volgens de instructies op de verpakking.
5. Doe de frietjes in een grote schaal. Schik er het pulled jackfruit over en werk af met kool sla en krokante ajuintjes.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be