



Broodje pulled duck

8 personen
20 minuten

Ingrediënten

1 kilo kant-en-klare pulled duck
2 rode uien
250 gram gesneden witte kool
75 gram geraspte wortel
3 eetlepels mayonaise
5 eetlepels yoghurt
1 eetlepel azijn
8 hamburgerbroodjes
150 milliliter BBQ-saus

Stap 1: Snijd de rode ui in ringen.

Stap 2: Meng de kool met de wortel, mayonaise, yoghurt en azijn en breng op smaak met zout en peper.

Stap 3: Verwarm 2 eetlepels boter in een grote koekenpan en bak de uien goudbruin aan. Voeg de kant-en-klare pulled duck toe, schep goed om en verhit het geheel goed.

Stap 4: Snijd voor serveren de broodjes open en bestrijk het broodje met de BBQ-saus.

Stap 5: Leg de coleslaw en de pulled duck erop.

Tip! Serveer aan tafel met wat extra BBQ-saus.

Smakelijk!