



## Pulled pork Protobun met BBQ saus

### Ingrediënten (1 pers.):

- 80 g bereide pulled pork
- 80 g mix wortelen-witte kool
- 50 g pizzabread (1 stuks)
- ½ tomaat
- handvol kropsla
- ½ vijg (vanaf fase 2A)
- 20 ml BBQ saus (near zero calories)
- peper & zout
- 1 eetlepel olijfolie

### Bereidingswijze

Plaats een pan op het vuur en voeg 1 eetlepel olijfolie toe. Verwarm de bereide pulled pork in de pan op een heet vuur.

### Dresseer

Neem een bord en dresseer de kropsla, de tomaat en de vijg (optioneel) op het bord. Snijd de Protobun in twee en warm even op in de grill. Plaats de bodem op het bord en beleg met pulled pork. Plaats nu het dekstel bovenop.

Voorzie van een portie light BBQ-saus.

Plaats wat mix van wortelen en witte kool op de hoek van het bord.

Smakelijk!