

Pulled Chicken

Bereiden in: Gietijzeren braadpan (5 L) die dus ook in de oven

Voorbereiding: 5 min.

Bereiding: 75 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Voor 4-8 personen
- 2 uien,
- 2 knoflook tenen,
- 8 kippendij filets,
- 250 ml barbecue saus,
- 200 ml “polpa’(vruchtvlees van tomaten) van tomaten (uit blik dus),
- 4 grote Italiaanse bollen of 8 zachte witte bolletjes,
- coleslaw salade, (zie ons recept)
- gemengde sla naar eigen smaak
- klontje boter en/of olijfolie.

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Pulled Chicken

Bereiding

Wanneer u zelf Pulled Chicken wilt maken:

1. De oven vast voorverwarmen op 160 graden (145 hete lucht).

2. Ui schoonmaken en in halve ringen snijden. Pers de knoflook uit.

3. Kippendijen bakken in een grote hete pan met een gesmolten stukje boter + scheutje olijfolie. De kippendijen rondom bruin aanbraden. Zorg ervoor dat de buitenkant mooi rondom dichtschroeit. Schep daarna uit de pan in een diep bord.

4. In het achtergebleven bakvet bak je de uien en knoflook glazig, gedurende 2 minuten. Voeg de barbecue saus en de saus van het tomaten vruchtvlees, polpa di pomodori, en roer even goed om.

5. Leg de kippendijen in de saus, inclusief druip sappen en een roer een keer alles goed door elkaar. Alles moet bedekt zijn met saus.

6. Sluit de pan en zet deze in de voorverwarmde oven om te laten garen. Totale oventijd is 60 minuten. Maar ik adviseer je om na een half uur de pulled chicken stoof even goed door te roeren.

7. Haal de pan uit de oven en schep de kippendijen op een bord of snijplank. Trek met twee vorken het vlees uit elkaar en stop de pulled chicken terug in de pan.

8. Roer goed door de saus heen om alle smaken samen te voegen.

Wanneer u Kant en Klare Pulled (scharrel) Chicken bij ons heeft besteld
Pulled Chicken even warm maken in de koekenpan, geen of weinig boter toevoegen.

9. Snijd de bolletjes door en verdeel hier wat sla melange overheen. Lepel een ruime hoeveelheid pulled chicken over de broodjes en top af met de coleslaw salade en vervolgens de bovenste helft van het broodje. Serveer direct.

Kooktips

Bewaartip: Laat de pulled chicken goed afkoelen. Bewaar in de koelkast in een afgesloten bakje, gedurende max. 2 dagen. Voor het serveren bak je de pulled chicken op in een koekenpan, zonder olie of boter.