



Pulled chicken on a bun

🕒 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 4 kippendijen
- 🇨🇦🇺🇸 1 flesje barbecuesaus 200 ml
- 🇨🇦🇺🇸 1 ui
- 🇨🇦🇺🇸 2 tenen knoflook
- 🇨🇦🇺🇸 25 g boter
- 🇨🇦🇺🇸 snufje peper en zout

MATERIAAL: braadpan ovenbestendig

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Breng de kippendijen op smaak met zout en peper.
3. Snijd de ui in halve ringen.
4. Smelt de boter in een braadpan die ook in de oven kan en bak de kippendijen rondom bruin.
5. Haal ze vervolgens uit de pan.
6. Bak de ui en uitgeperste tenen knoflook in dezelfde pan aan.
7. Als de ui glazig is, voeg je de kippendijen en de barbecuesaus toe.
8. Meng alles door elkaar en zet het vuur uit.
9. Doe de deksel op de pan en zet de pan ongeveer 1 uur in de oven.
10. Na 30 minuten schep je even alles goed door en zet het geheel nog 30 minuten in de oven (dus in totaal 1 uur).
11. Ondertussen kun je de coleslaw maken. (zie recept)
12. Na ongeveer 1 uur haal je kip uit de oven.
13. Trek met behulp van 2 vorken de kip uit elkaar, of gebruik een elektrische mixer (met een garde) om razendsnel te kip te plukken.
14. Schep de kip daarna terug bij de saus.
15. Serveer de pulled chicken op een broodje met de coleslaw.

TIP: Heb je geen pan met een deksel die in de oven kan? Schep alles dan in een ovenschaal en dek het geheel af met aluminiumfolie.



Bron: lekkerensimpel.com