



Zelf een broodje met pulled chicken maken



Ingrediënten

- 0.25 Henri Willig Jonge Goudse kaas
- 300 gram kippendijen
- 1 eetlepel neutrale olie
- 0.5 ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, gesnipperd
- 0.5 theelepel sambal
- 1 eetlepel ketjap manis
- 0.25 eetlepel Worcestersaus
- 0.5 eetlepel bruine suiker
- 0.5 eetlepel azijn (wij gebruikten witte wijn azijn)
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 0.125 theelepel cayennepoeder
- 0.125 theelepel gemberpoeder
- 0.25 theelepel paprikapoeder
- 0.5 eetlepel chilisaus
- 0.125 theelepel peper
- 0.25 theelepel zout
- 1 Pistolets

Bereidingswijze

Evelien van @GezelligeRecepten maakte het recept voor deze heerlijke pistolets met pulled chicken en Goudse kaas. Deze broodjes zijn heerlijk tijdens de lunch en laten zich ook goed smaken bij de borrel.

1. Bak de kippendijen aan in een braadpan met 2 eetlepels neutrale olie. Haal de kip uit de pan en zet even weg.
2. Bak de ui, knoflook en tomatenpuree 2 minuten aan.
3. De kippendijen gaan nu weer terug in de pan. Het vuur zet je nu ook lager.
4. Meng alle overige ingrediënten in een bakje en doe dit in de pan erbij. Doe de deksel op de pan en na ongeveer een uurtje vallen de kippendijen uit elkaar. Roer dan alles goed door en je pulled chicken is klaar.
5. Snijd een pistolet door midden en beleg met plakjes Goudse kaas. Doe hier de pulled chicken op en strooi er nog wat geraspte kaas overheen. Zet voor 8 tot 10 minuten in de oven of haal de broodjes uit de oven als de kaas is gesmolten.