



Préparer son propre sandwich au poulet effiloché



Ingrédients

- 0.25 Henri Willig Gouda jeune
- 300 grammes de cuisses de poulet
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- 0.5 oignon, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- 0.5 cuillère à café de sambal
- 1 cuillère à soupe de sauce soja manis
- 0.25 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 0.5 cuillère à soupe de sucre roux
- 0.5 une cuillère à soupe de vinaigre (nous avons utilisé du vinaigre de vin blanc)
- 1 cuillère à soupe de purée de tomates
- 0.125 une cuillère à café de poudre de Cayenne
- 0.125 cuillère à café de gingembre en poudre
- 0.25 cuillère à café de paprika
- 0.5 cuillère à soupe de sauce chili
- 0.125 une cuillère à café de poivre
- 0.25 cuillère à café de sel
- 1 Pistolets

La préparation

Evelien de @GezelligeRecepten a réalisé la recette de ces délicieux pistolets au poulet tiré et au fromage Gouda. Ces sandwichs sont délicieux à l'heure du déjeuner et accompagnent également très bien les boissons. ;

1. Faites dorer les cuisses de poulet dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile neutre. Retirer le poulet de la poêle et le mettre de côté.
2. Faire revenir l'oignon, l'ail et la purée de tomates pendant 2 minutes.
3. Remettre les cuisses de poulet dans la poêle. Baisser le feu.
4. Mélangez tous les autres ingrédients dans un bol et ajoutez-les à la poêle. Mettez le couvercle sur la poêle et au bout d'une heure environ, les cuisses de poulet se désagrégeront. Remuez bien le tout et votre poulet est prêt.
5. Coupez un pistolet en deux et garnissez-le de tranches de fromage Gouda. Recouvrez le tout avec le poulet effiloché et saupoudrez le tout de fromage râpé. Mettez au four pendant 8 à 10 minutes ou sortez les rouleaux du four lorsque le fromage a fondu.