

Ingrediënten voor 4 personen

4 kippendijen 330 ml bruin bier
(bv Trappist Westmalle) 2
teentjes knoflook, geperst 1 zoete
ui, grof gehakt 1 sjalotje 4 el
Limburgse stroop 1 tl mosterd 2
el barbecuesaus 2 el
balsamicoazijn 1 tl gedroogde
tijm boter peper en zout Voor de
salade: 2 koolrabi's 1 Cox appel 2
lente-ui, in ringen sap van ½
citroen 40 g walnoten, grof
gehakt 2 el fijngehakte peterselie
Voor de dressing: 1 el
mierikswortelpasta 4 el
mayonaise 1 el appelazijn

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Pulled chicken met bier en koolrabislaatje

Pulled pork is de klassieker maar ook met kip kan je draadjes maken. Deze pulled chicken krijgt extraveel smaak dankzij een lekker Belgisch biertje. Zeker dit lekkere gerecht eens bereiden ! We beginnen reeds 1 dag op voorhand aan dit gerecht .

Bereidingswijze

1 dag op voorhand: -Meng de look met de ui, bier, barbecuesaus, balsamico, Luikse siroop, mosterd en tijm. Leg hierin de kip, dek af met folie en laat 1 nacht marineren in de koelkast. Voor de pulled chicken: -Verwarm de oven voor op 160°C. -Haal de kip uit de marinade, maar bewaar de marinade. -Bak de kip rondom bruin in boter. Kruid met peper en zout. -Leg het vlees in een ovenschaal en giet er de marinade bij. Bedek met aluminiumfolie en zet de schaal 1 uur in de oven. Schep halverwege om. Maak de salade: -Schil de koolrabi en snijd in lucifers. Was en schil de appel en snijd eveneens in lucifers. -Meng onder elkaar samen met het citroensap, peterselie, walnoten en lente-ui. -Maak een dressing met de mayonaise, mierikswortelpasta en appelazijn en kruid met peper en zout. Schep dit onder de salade. -Haal de kip uit de oven en trek het vlees met twee vorken uit elkaar. Meng er wat van de zoete marinade onder en werk af met het sjalotje. -Geef er de koolrabisalade bij.