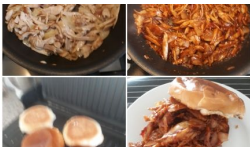


Ingrediënten voor 2 personen

2 gare kippenpoten ong. 200 gram geplukt van het bot (maar dit kun je natuurlijk ook van de filet of dij nemen wat je maar hebt) 1 ui niet te fijn gesnipperd 1 teentje knoflook fijn gesneden en geplet met een groot mes 'n flinke scheut olijfolie Voor het sausje heb ik het volgende gedaan 2 eetl. Bruine basterdsuiker 3 eetl. Ketjap manis 1½ eetl. Tomatenketchup Ruim ½ eetl. Pindakaas ½ theel. Sambal maar wil je pittiger doe er gerust meer in 1½ eetl. Witte wijn azijn

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Broodje Pulled Chicken

Ik had nog 2 gare kippenpoten liggen en moest er toch iets mee. Dus besloot ik ze maar te plukken en er een lekker hapje van te maken op een broodje. Uiteraard met wat ik in huis had en ik vind dat het aardig gelukt is. Probeer het maar eens, ik heb wel inspiratie opgedaan van De Kokende Zussen met mijn dank ervoor.

Hulpmiddelen

Grillplaat koekenpan

Bereidingswijze

Verwarm de olijfolie in een pan en fruit de ui aan, doe er de knoflook bij maar kijk uit voor verbranden. De geplukte kip erbij en lekker doorbakken. Ondertussen doe je alle ingrediënten voor het sausje mengen in een kom en doe dit alles bij de kip en goed laten verwarmen. Snijd 2 broodjes open en leg deze op de grillplaat, wanneer deze mooi gestreept zijn doe je de kip erop.

Serveertips

Serveer het met een heerlijke coleslaw of een zoetzure rauwkost (Kuhne is heerlijk)