



## 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 broodje pulled chicken

Op zoek naar een smakvolle en gezellige maaltijd? Dan zijn deze pistolets met pulled chicken en Goudse kaas, gemaakt door Evelien van @GezelligeRecepten, precies wat je nodig hebt. Deze broodjes zijn perfect voor de lunch en een geweldige aanvulling op elke borrel. Met sappige kippendijen die langzaam uit elkaar vallen en een topping van smeltende Goudse kaas, zullen deze broodjes je smaakpapillen verwennen. Het beste deel? Ze zijn eenvoudig te maken! Laten we snel aan de slag gaan met dit heerlijke broodje pulled chicken recept.

### Bereidingswijze

- 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.
- 5: Doe de deksel op de pan en na ongeveer een uurtje vallen de kippendijen uit elkaar.
- 6: Roer dan alles goed door en je pulled chicken is klaar.
- 7: 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.
- 8: Zet voor 8 tot 10 minuten in de oven of haal de broodjes uit de oven als de kaas is gesmolten.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

## Klaar om zelf een broodje pulled chicken te maken?

Deze pistolets met pulled chicken en Goudse kaas zijn de perfecte combinatie van smaak en gezelligheid. Bereid in een handomdraai, zijn ze ideaal voor een snelle lunch of een lekkere borrelhap. Beleg je pistolet met plakjes Goudse kaas, voeg de pulled chicken toe en strooi er wat geraspte kaas overheen. Even in de oven en smullen maar!