

Functionele beschrijving

Pulled Chicken

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Pulled Chicken	3
<i>Ingrediënten</i>	3
<i>Bereiding</i>	3

Pulled Chicken



Ingrediënten

Aantal personen: 4-5

Tijd: 25 minuten

- 400-600 gr kipfilets
- 1-2 rode ui
- 1 teen knoflook
- 3-5 eetlepels BBQ saus (ik gebruik Calvé 250 ml knijpfles)
- 3-5 eetlepels ketchup

Bereiding

1. Breng een pan met water aan de kook en kook de kipfilets er in gaar in ca. 15 min. Hak ondertussen de ui en de knoflook in stukjes. Fruit deze aan in een pan met een beetje olie en breng op smaak met een beetje peper en zout.
2. Haal de kip uit de pan en trek uit elkaar met twee vorken zodat je pulled chicken hebt. Meng de BBQ saus en de ketchup door de kip.

Serveertip: Lekker als gerecht op een gegrild broodje of als onderdeel van een mexicaanse maaltijd.