

Pulled chicken uit de Dutch oven

👤 8 personen

🕒 2 uur



Beginner

Ingredienten & benodigdheden

- 1 kg kippendijen (of een hele kip)
 - 500 ml BBQ saus
 - 250 ml gevogelte fond
 - The Rub Club Goosebumps rub
 - Brioche bollen of bakkersbollen
 - Augurk
- Benodigdheden**
- Dutch Oven
 - Kom of tray
 - 2 vorken of klauwen



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

- Snijd eventueel overtollig vet van de kippendijen. Wij kiezen ervoor om het eraan te laten zitten want vet = smaak! Je kunt ook een hele kip gebruiken. Daar heb je wel aanzienlijk meer werk aan, maar dankzij het vel en de botten creëer je wel nóg meer smaak!
- Bestrijk de kippendijen met een flinke laag Goosebumps rub van The Rub Club.
- Steek de BBQ aan met een directe- en indirecte zone met een temperatuur van 180 graden.
- Grill de kippendijen boven direct vuur tot beide kanten mooi goudbruin zijn. Het gaat er nu puur om dat je een mooie korst op je kip krijgt, het garen komt straks in de Dutch Oven pas.
- Ze je Dutch Oven in de indirecte zone en voeg de BBQ saus en de fond toe aan de pan.
- Meng het goed door tot het een mooi geheel is en voeg dan de kippendijen toe aan de pan.
- Doe het deksel op de pan en laat de kippendijen nu stoven tot je het vlees makkelijk uit elkaar kunt trekken. Dit duurt ongeveer 1.5 tot 2 uur.
- Wanneer de kippendijen goed gaar zijn haal je ze uit de pan en doe je het in een tray of kom.
- Trek of "pull" de kip uit elkaar met twee vorken en voeg de gewenste hoeveelheid saus uit de pan toe aan de kip. Let wel op dat het in balans blijft en dat het niet te nat wordt.
- Toast je broodjes kort boven direct vuur voor een mooi knapperig laagje.
- Maak je broodjes af met een flinke schep pulled chicken en een paar plakjes augurk. Eet smakelijk!