



SANDWICH

PULLED CHICKEN

Ingrediënten:

- 600 gr kippendijfilet
- 2 à 3 eetlepels BBQ saus
- 1/2 komkommer
- 400 gr cherry tomaten
- 4 ciabatta broodjes
- 200 gr ijsbergsla
- 4 plakken cheddar kaas

Benodigheden:

- Kamado
- Pro Set
- Meat Claws

Kamado set up:

- indirecte hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 180 °C. Voor dit recept werken we met indirecte hitte, plaats de pro set en leg op het onderste level de heat deflectors en leg op het bovenste level een rooster.

Doe de ciabatta in de oven en bak af volgens de verpakking.

Snijd de komkommer in kleine stukjes en halveer de cherry tomaten.

Kruid vervolgens de kip met de EldurApi Poultry Herbs en wrijf dit goed in.

Wanneer de Kamado op temperatuur is kun je de kip op het rooster leggen. Wanneer de kip een kerntemperatuur heeft bereikt van 65 °C is deze klaar.

Haal de kip van de Kamado en gebruik de YAKINIKU meat claws om de kip uit elkaar te trekken.

Voeg bij de kip de BBQ saus en meng dit goed samen.

Dan is het tijd om je broodje op te maken, leg eerst de sla,

komkommer en tomaat op het broodje en top af met de kip en cheddar kaas.

Dit geheel leg je nog een aantal minuten terug op de Kamado tot de kaas gesmolten is.

Eet smakelijk!