



TE GEKKE TACO MET PULLED CHICKEN!

NODIG

PULLED CHICKEN

800 gram kipfilet

1 el honing

1 el gerookte paprika poeder

1 tl kaneel

1 teen knoflook

BBQ SAUS

1 ui gesnipperd

3 tenen knoflook

2 el appelcider azijn

1 el balsamico azijn

4 el honing

2 el worcestersaus

1 el mosterd

400 ml tomatenblokjes



DOEN

1. Maak een sausje van honing, gerookte paprika, kaneel, olijfolie, peper en zout, smeer dit uit op de kipfilet.
2. Bak de kip aan in een ovenvaste pan. Haal uit de pan en leg op een bord. Verwarm de oven op 160 °C.
3. Fruit ui en knoflook. Blussen met appelcider azijn en balsamico azijn. Voeg achtereenvolgens honing, worcestersaus, mosterd, tomatenblokjes, tomatenketchup, water, gerookte paprikapoeder, cayennepeper, bruine suiker, peper en zout naar smaak toe.
4. Leg de kip in de saus toe, dek af met een deksel en zet 2 uur in de oven. Tussendoor wel eens kijken en roeren.
5. Pak de pan uit oven, haal de kip eruit en trek de kip met 2 vorken uit elkaar op een bord of plank (daar komt pulled vandaan).
6. Bereid de taco's volgens de verpakking. Doe coleslaw in de taco, vervolgens de pulled chicken en tot slot de BBQ saus!

Enjoy your meal!

WAT EEN
FEESTJE!

WWW.BONAPETIT.NU