

Pulled chicken taco's met Mole en burnt salsa

 8 personen 150 minuten

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de Pulled chicken

- Maïstortilla's
- 4 hele kippenbouten
- 1 el gerookte paprikapoeder
- 1 el chipotlepeper
- 1 tl uienpeoder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl oregano
- 1 tl zout
- 2 el olie
- 200 ml kippenbouillon

Voor de mole

- 1 el tomatenpuree
- 1 el pindakaas (een goede van 100% pinda)
- 1 tl cacaopoeder
- 1 tl komijn
- 1 tl kaneel
- 1 tl chipotlepeper
- 1 tl honing
- Scheutje water

Voor de burnt salsa

- 300 gr tomaten
- 2 witte uien
- 6 tenen knoflook
- 1 Spaanse peper
- Verse koriander
- 80 ml olijfolie
- 60 ml witte wijnazijn
- zout naar smaak

Voor de avocadocrème

- 4 rijpe avocado's
- Sap van 4 limoenen
- 1 el crème fraîche
- Zout naar smaak

Benodigdheden

- Gozney pizzaoven of kamado BBQ
- Skillet, groot genoeg voor 4 kippenbouten)
- Skillet voor de burned salsa
- Aluminiumfolie
- Kernthermometer
- Mengkom
- BBQ handschoenen

1. Begin met het maken van de rub voor de kippenbouten, meng alle specerijen door elkaar en besprenkel de kippenbouten met wat olijfolie.
2. Bestrooi de kippenbouten rondom met de rub en laat dit voor minimaal een uur intrekken.
3. Verwarm de Gozney Tread op de laagste stand, zo'n 200 graden.
4. Plaats de kip in een gietijzeren pan of ovenschaal met een klein scheutje water en dek af met folie of een deksel. Laat 20-30 minuten garen tot de kip een kerntemperatuur van 70°C bereikt.
5. Maak ondertussen de mole-vervanger door tomatenpuree, pindakaas, cacaopoeder, honing, komijn, kaneel en chilipoeder te mengen met de verwarmde kippenbouillon.
6. Meng het goed door tot het een ingedikte maar gladde saus is.
7. Haal de kip uit de oven, verwijder de folie en zet de skillet terug in de oven zodat de poten een mooie goudbruine korst krijgen. Draai regelmatig om tot een kern van 75 graden.
8. Haal de kip uit de oven en laat het wat terugkoelen.
9. Verwarm de tweede skillet in de oven en snijd de uien in kwarten, de peper door de helft. Doe dit samen met de tomaten en de knoflook in de hete skillet en laat het in zo'n 15 minuten zwartblakeren in Gozney.
10. Hak dan alles fijn en breng de salsa op smaak met de olijfolie, witte wijnazijn, zout en koriander.
11. Trek dan het vlees van de botten van de kip en trek het met twee vorken uit elkaar om de pulled chicken te maken.
12. Doe de pulled chicken terug in de skillet en giet de mole saus er overheen. Zet het nog even kort terug in de Gozney of BBQ.
13. Maak ondertussen de avocadocrème door de avocado's fijn te prakken of blenden samen met het sap van de limoenen, de crème fraîche en het zout.
14. Verwarm de tortilla's kort. Beleg met pulled chicken, burnt salsa, avocadocrème, kool en een partje limoen.
15. En daar zijn ze dan, de pulled chicken taco's! Eet smakelijk.



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

k KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl