Pulled chicken uit de Dutch oven

6 personen 3 uur Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- Voor de Butter Chicken;
- 1 kg kippendijen of kipfilet
- 6 grote rijpe tomaten
- 6 rode uien
- 4 tenen knoflook
- 200 gr Ongezouten cashewnoten
- Gember, stuk van ongeveer 5 cm
- 1 citroen
- Chilipoeder
- Garam masala (Verkrijgbaar bij de grotere supermarkten en toko's)
- Korianderpoeder
- Gemalen komijn
- Griekse yoghurt
- Olijfolie
- Voor de knoflook-naan;
- 300 gr tarwebloem
- 100 gr yoghurt
- 1 zakje gist
- 1 tl suiker
- 1 tl zout
- Olijflie
- 125 ml warm water
- Voor de knoflookboter;
- 250 gr roomboter
- 2 tenen knoflook
- Verse koriander

Benodigdheden

- Dutch Oven
- Skillet
- Sauspannetje
- Vijzel
- Staafmixer
- Deegroller
- Kwast

Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

KOLENBOERTJE
www.kolenboertje.nl

- Snijd de tomaten en uien in grove stukken en zet opzij.
- Meng de knoflook en gember in een vijzel tot een pasta-achtige substantie vormt, zet opzij.
- Snijd de kippendijen in stukken van 3x3 cm, je hoeft het vet er niet vanaf te halen, dit zorgt voor een heerlijke smaak!
- Doe de kippendijen in een kom samen met;
- 3 el Griekse yoghurt.
- 3 tl Garam masala.
- 3 tl Komijn.
- 3 tl korianderpoeder.
- 2 tl Chilipoeder (of meer als je van spicy houdt).
- Een scheutje olijfolie.
- Een snufje zout.
- Sap van een halve citroen.
- Meng goed door en laat marineren.
- Maak ondertussen vast het deeg voor de knoflook-naan;
- Meng in een kom alle ingrediënten behalve de boter, knoflook en koriander tot er een mooie stevige deegbal ontstaat.
- Dek de kom af met een vochtige theedoek en laat het deeg op een warme plek rijzen.
- Zet een grote Dutch Oven op een BBQ van 180 graden boven direct vuur en voeg een laagje olie toe.
- Voeg de kip toe aan de pan en bak alles rondom goudbruin, het gaat er hier alleen om dat het een mooie kleur krijgt, het garen van de kip komt later.
- Haal de kip uit de pan en voeg een klontje boter toe.
- Voeg de helft van het knoflook-gember mengsel toe en fruit aan. Blijf goed roeren om te voorkomen dat het aanbakt.

- Voeg dan de uien toe en fruit aan tot ze glazig worden.
- Dan de tomaten erbij, laat even meebakken.
- Voeg dan de kruiden toe, in dezelde hoeveelheden als voor de marinade. Roer goed door en bak even mee.
- Doe de cashewnoten in de pan en roer ze goed door, bak even mee tot alle smaken en aroma's goed zijn opgenomen in de noten.
- Voeg dan genoeg water toe zodat de ingrediënten net onder water staan. Doe de deksel op de pan en laat het inkoken tot het goed is ingedikt.
- Wanneer het mooi is ingedikt maak je het met een staafmixer tot een gladde egale saus.
- Doe de kip terug in de pan en laat het garen met het deksel op de pan. Op dit punt kun je extra boter aan het gerecht toevoegen om het een mooie zachte structuur te geven. 150 gram is genoeg.
- Bestrooi wat bloem over je werkbank en verdeel je deeg in 8 gelijkmatige ballen.
- Rol ze met een deegroller tot mooie ronde broodjes van enkele millimeters dik. Wanneer het deeg te plakkerig is kan je wat extra bloem toevoegen.
- Haal de Dutch oven van het vuur en zet opzij.
- Zet dan een skillet en een klein gietijzeren sauspannetje op het vuur.
- Doe in het sauspannetje 250 gr roomboter, wat verse koriander en 2 fijngesneden teentjes knoflook. Laat dit al roerend smelten.
- Leg het naan deeg in een droge skillet (zonder vetstof) en bak ze ongeveer 2 minuten per kant aan tot ze aan beide kanten mooi goudbruin zijn.
- Smeer dan één kant in met de knoflookboter. Herhaal dit proces tot je alle naans gebakken hebt.
- Serveer de Butter Chicken met je zelfgemaakte naan en eventueel wat rijst. Dit is écht genieten!