

Pulled chicken sliders met Jalapeño-pickle relish

👤 6 personen

🕒 1.5 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de pulled chicken

- 6 kippendijen (zonder bot en huid)
- Turnpike Black Magic Cajun rub
- BBQ saus

Voor de cornbread muffins

- 100 gr maïsmeel
- 100 gr bloem
- 1 ei
- 1 el honing
- 180 ml karnemelk
- 1 tl bakpoeder
- Snuf zout

Voor de Jalapeño-pickle relish

- 1 rode ui, gesnipperd
- 1 Jalapeño in ringen
- 1 el witte wijnazijn
- 1 el kristalsuiker
- 1 el water

Benodigdheden:

- BBQ, indirect 120 graden (180 graden voor het garen van de cornbread)
- Petromax muffinpan
- Petromax KR1 sauspan
- Kernthermometer
- Rookchunk appelhout
- Mengkommen

- Steek de BBQ aan, volledig indirect op 120 graden met een appel rookchunk.
- Kruid de kippendijen met de rub en gaar ze indirect tot 75 graden in de kern.
- Maak het cornbread beslag door alle ingrediënten goed met elkaar te mengen in een mengkom.
- Snijd voor de relish alvast de ui fijn en de peper in ringen.
- Haal de kip van de BBQ en zet afgedekt opzij.
- Verwarm de relish in een sauspan op de BBQ, als de suikers zijn opgenomen voeg je de ui en peper toe en laat dit 10 minuten intrekken.
- Verwarm de muffinpan en vet in met boter.
- Doe een flinke eetlepel beslag per muffin in de pan en laat de cornbread muffins in 10 á 12 minuten goudbruin garen.
- Trek de kip uit elkaar en breng op smaak met je favoriete BBQ-saus.
- Snijd de muffins doormidden en doe er een mooie laag pulled chicken op. Top ze af met een beetje Jalapeño-pickle relish, en dan kun je aanvallen!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl