

PITA PULLED CHICKEN



Recept van Tom, Kookstudio en cateringbedrijf Tom Hartjes

Wil je meer
streekrecepten?
Kijk dan op
[bezoek-ede.nl/
recepten](http://bezoek-ede.nl/recepten)



Dit recept is gemaakt door Tom Hartjes. Tom is sinds 2011 eigenaar van kookstudio en cateringbedrijf Chefkok Tom Hartjes aan de Asakkerweg in Ede. Tom verzorgt catering voor bijzondere en feestelijke momenten; van walking diner of buffet tot zittend diner van 4 tot 10 gangen. Daarnaast heeft hij een eigen kookstudio waar hij groepen ontvangt van minimaal 10 tot maximaal 70 personen. Ook organiseert hij maandelijks open thema-kookworkshops en wijn & spijsavonden.

**WEKEROM HARSKAMP BENNEKOM LUNTEREN EDE
OTTERLO EDERVEEN DELEN DE KLOMP HOENDERLOO**

Pita pulled chicken van de BBQ

Dit recept is geïnspireerd op de Smaakfietsroute 'Van Appel tot Wijn'. De ingrediënten uit dit recept koop je bij streekproducenten langs de route, onder andere bij de **Renkumse Molen**, **De Gieterij** en **Natuurslagerij van Santen**. Langs de route vind je nog meer lokale producenten en leuke pauzeplaatsen.

Ingrediënten voor 8 broodjes

Pitabroodjes

- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 225 ml yoghurt
- 1 tl zout
- 1 el gedroogde oregano

Pulled chicken

- 3 tenen knoflook
- 250 ml BBQ saus
- 500 gr kipfilet
- 1 granny smith appel
- 1 ui
- 1 el azijn
- Tabasco
- 1 limoen
- 100 gr mayonaise

Pickles

- 1 snackkomkommer
- 1 kleine rode ui
- 1/2 rode peper
- 25 ml witte wijn azijn
- 20 ml water
- 15 ml witte wijn
- 8 gr suiker
- 3 zilveruitjes



Bereidingswijze

Pitabroodjes

Doe alle ingrediënten voor de pitabroodjes in een kom en kneed 3 min. tot een soepel deeg. Voeg evt. extra bloem toe als het te plakkerig is. Verdeel het deeg in 8 gelijke stukken en bol ze op. Zet 15 min. weg om het deeg te laten rusten en verwarm ondertussen de oven voor op 200 graden. Rol de bolletjes rond uit (circa 8 cm niet te plat). Bak de broodjes 8 minuten op 200 graden in de oven.

Pulled chicken

Bestrooi de kipfilets met peper en zout. Gril de filets op de BBQ gaar. Snijd de ui en knoflook fijn. Verwarm 1 el olie en smoor hierin de knoflook en ui. Voeg de BBQ saus, azijn en enkele druppels tabasco toe. Breng aan de kook. Voeg de filets toe, vul aan met water en breng aan de kook. Laat de kip op laag vuur verder garen. Haal de kip uit de saus (laat de saus rustig door koken). Pluk de kip met 2 vorken uit elkaar. Voeg de kip terug als de saus is ingekookt tot de helft. Breng evt. nog op smaak met zout, peper en tabasco. Houd de saus warm. Rasp de limoen en vermeng met de mayonaise. Maak op smaak met een paar druppels limoensap. Doe in een spuitzak.

Pickles (Let op: maak dit minimaal een halve dag van te voren!)

Snijd de komkommer in plakjes, de rode ui en zilveruitjes in partjes. Verwijder de zaadjes van de peper en snij deze in ringetjes. Breng azijn, water, witte wijn en suiker aan de kook. Voeg de rest van de ingrediënten toe en doe alles nog heet in een glazen pot.

Serveren

Verdeel de pulled chicken over de broodjes en hierop de pickles maak af met limoen mayonaise en evt. cress of rucola.

Get smakelijk!

Kijk voor nog meer informatie over Ede en omgeving op bezoek-ede.nl

Scan & Fiets de route!

