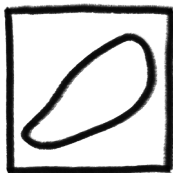


PULLED CHICKEN



2 KIPFILETS



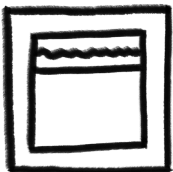
1 THEELEPEL RAS
EL HANOUT



2 EETLEPELS
OLIJFOLIE



EEN KLONTJE
BOTER



VACUÛMZAK OF
ZIPLOCK ZAKJE



ZOUT NAAR SMAAK



TACO'S OF
NACHO'S MET
KAAS

STAPPEN

- SNIJD DE KIPFILETS IN TWEEËN ZODAT ZE IETS DUNNER ZIJN. DIT ZAL HELPEN OM DE KIP GELIJKMATIG TE GAREN.
- MENG DE RAS EL HANOUT KRUIDEN MET OLIJFOLIE IN EEN KOM.
- PLAATS DE KIPFILETS IN EEN VACUÛMZAK OF ZIPLOCK ZAKJE.
- GIET DE BEREIDE MARINADE OVER DE KIP IN DE ZAK.
- SLUIT DE ZAK GOED AF OM ERVOOR TE ZORGEN DAT ER GEEN LUCHT IN ZIT.
- PLAATS DE ZAK IN DE ONDERSTE LADE VAN DE VAATWASSER.
- STEL DE VAATWASSER IN OP EEN TEMPERATUUR VAN 65 GRADEN CELSIUS.
- HAAL DE KIP NA HET KOKEN UIT DE ZAK EN LEG DEZE OP EEN SNIJPLANK.
- GEBRUIK TWEE VORKEN OM HET VLEES UIT ELKAAR TE TREKKEN, WAARDOOR JE DE "PULLED CHICKEN" KRIJGT.
- BRENG DE GETROKKEN KIP OP SMAAK MET ZOUT NAAR JOUW VOORKEUR.
- VERHIT EEN KLONTJE BOTER IN EEN PAN EN VOEG DE PULLED CHICKEN TOE. VERWARM HET GEDURENDE ONGEVEER DRIE MINUTEN TERWIJL JE HET BLIJFT OMSCHIPPEN. DIT ZAL DE SMAKEN INTENSIVEREN EN DE KIP LEKKER SAPPIG MAKEN.
- SERVEER DE PULLED CHICKEN OP WARMER TACO'S OF NACHO'S MET KAAS VOOR EEN HEERLIJKE MAALTIJD.

NU KUN JE GENIETEN VAN SAPPIGE EN SMAAKVOLLE PULLED CHICKEN, PERFECT VOOR HET VULLEN VAN TACO'S OF HET GARNEREN VAN NACHO'S MET KAAS. BON APPÉTIT!

Whirlpool

SENSING WHAT MATTERS