

PULLED CHICKEN



TIL 4 PERSONER



SALT
MARIAGER SALTCENTER

DET SKAL DU BRUGE

- Ca. 2½ kg kyllingelår/overlår uden skind. Skindet gemmes!

Rub:

- 2 tsk. hvidløgspebersalt
- 2 tsk. chipotlesalt
- 3 tsk. mild paprika
- 1 tsk. friskkværnet peber
- 1 tsk. lakridspulver

SÅDAN GØR DU

Alle krydderier blandes og gnides i kyllingekødet.

Kødet placeres i cocotte eller lille bradepande og dækkes med låg eller stanniol.

Stilles i ovnen ved ca. 90 C i 4 timer

Kødet fjernes fra benene og trækkes i strimler. Stegefonden sigtes og blandes i kødet.

Serveres med sprødstegt kyllingeskind.

SPRØDSTEGT KYLLINGESKIND:

Skindet lægges ud i et lag på bagepapir - drysses med chipotlesalt.

Steges i ovnen i ca. 20 min ved 175 C.

Serveres i burgere eller på salat

Køb salte og find flere opskrifter på www.saltshoppen.dk