



Pinsa Romana met pulled chicken in honing-chipotlesaus *Pinsa Romana con pollo sfilacciato in salsa di miele e chipotle*

2 PERSONEN / PINSA

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  pinsa basisrecept of 1 afbak-pinsa
-  2 sjalotten
-  2 tenen knoflook
-  2 el milde olijfolie
-  200 g scharrelkipfilets
-  ½ citroen
-  1 el honing
-  ½ el chipotle paste in pot
-  250 ml water
-  ½ rode ui
-  50 ml appelciderazijn
-  3 radijsjes
-  3 el mayonaise
-  40 g feta

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, mandoline, oven

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de sjalotten in halve ringen en de knoflook fijn.
2. Verhit de olie in een steelpan op middelhoog vuur en bak de kipfilet 8 minuten.
3. Keer halverwege.
4. Voeg de sjalot en knoflook toe en bak 5 minuten mee.
5. Pers de citroen uit en voeg het sap met de honing en chipotle toe aan de kip.
6. Voeg 200 ml water toe, breng op smaak met peper en eventueel zout en laat 20 minuten met het deksel op de pan stoven op laag vuur.
7. Verwarm ondertussen de oven voor op 220 °C.
8. Snijd de rode ui in flinterdunne halve ringen, eventueel met de mandoline.
9. Meng met de azijn en de rest van het water en breng op smaak met peper en eventueel zout.
10. Snijd de radijs in dunne plakjes.
11. Haal de kip uit de pan en trek met twee vorken uit elkaar.
12. Laat op hoog vuur de saus in 5 minuten inkoken en meng de kip er weer door.
13. Bereid ondertussen de pinsa volgens de aanwijzingen op de verpakking.
14. Haal uit de oven en bestrijk met de mayonaise.
15. Beleg met de pulled chicken en verdeel de ui en radijs erover.
16. Verkruimel de feta erover.

BRON: ah.nl

