**Pulled chicken uit de Dutch Oven**

Nodig:

1,5 kilo kippendijen

4 eetlepels dry rub voor kip

500 ml smokey BBQ saus

300 ml kippenbouillon

1 hele rode ui

Bereiding:

Haal de kippendijen uit de verpakking, kijk na op botjes, dep droog indien nodig, voeg de BBQ rub toe en meng het geheel goed door elkaar. Je zet vervolgens de kip terug in de koelkast om te marineren(een uur is voldoende). Vervolgens stoken we de BBQ op naar een temperatuur van 175 graden Celsius (beide bakjes links en rechts tegen de buitenkant aan en zonder platesetter plaatsen en grillen we de kippendijen een aantal minuten direct boven het vuur aan beide kanten mooi bruin. De kip hoeft niet helemaal gaar te zijn, we garen het namelijk door in de Dutch oven. Haal de kip vervolgens van de barbecue. Snipper nu de ui, besprenkel met wat arachide olie, doe in de Dutch oven en zet deze in het midden op de barbecue. We fruiten nu de ui aan totdat deze glazig wordt. Als dit het geval is voegen we de kippendijen toe aan de pan en gaan de kippenbouillon en de BBQ saus erbij. Zorg ervoor dat je voldoende vocht in de pan hebt zodat het geheel een beetje onder staat. Is dit niet het geval? Voeg dan wat meer bouillon en saus toe in dezelfde verhouding. Gaar het geheel zo'n 1 uur en 15 minuten door met de deksel op de pan. Zorg ervoor dat je in deze fase geregeld roert (1x per kwartier) zodat het geheel niet aanbakt. Je mag in deze fase de temperatuur ook iets laten zakken naar 150 zodat de kip mooi zachtjes suddert. Geen probleem als dit langzaam gaat. Na 1 uur en 15 minuten test je even met je BBQ tang of je de kip gemakkelijk uit elkaar kunt trekken. Kan dit nog niet? Dan laat je het geheel nog een aantal minuten door sudderen. Eventueel zonder deksel mocht de saus nog te dun zijn. Pull vervolgens de kip tot fijne draden en serveer het een wit pistoletje met wat coleslaw.