



Rouleau au poulet effiloché et au fromage



Ingrédients

- 0.25 gramme Henri Willig Koekaas Gouda Natural
- 300 grammes de cuisses de poulet
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- 0.5 oignon, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- 0.5 cuillère à café de sambal
- 1 cuillère à soupe de sauce soja manis
- 0.25 cuillère à soupe de sauce worcestershire
- 0.5 cuillère à soupe de sucre roux
- 0.5 une cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de purée de tomates
- 0.125 une cuillère à café de poudre de Cayenne
- 0.125 cuillère à café de gingembre en poudre
- 0.25 cuillère à café de paprika
- 0.5 cuillère à soupe de sauce chili
- 0.125 une cuillère à café de poivre
- 0.25 cuillère à café de sel
- 1 pistolets

Envie d'un repas savoureux et chaleureux ? Ces pistolets au poulet effiloché et au fromage Gouda sont ce qu'il vous faut. Ces sandwiches sont parfaits pour le déjeuner et constituent un excellent complément à toute réunion. Avec des cuisses de poulet juteuses qui se désagrègent lentement et une garniture de fromage Gouda fondant, ces sandwiches raviront vos papilles. Et le plus beau, c'est qu'ils sont faciles à préparer ! Ils sont faciles à préparer ! Commençons rapidement avec cette délicieuse recette de sandwich au poulet effiloché.

La préparation

- 1: Faire dorer les cuisses de poulet dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile neutre. Retirer le poulet de la poêle et le réserver.
- 2: Faire revenir l'oignon, l'ail et le concentré de tomates pendant 2 minutes.
- 3: Les cuisses de poulet sont remises dans la poêle. Baissez également le feu.
- 4: Mélanger tous les autres ingrédients dans un bol et les ajouter à la poêle.
- 5: Mettre le couvercle sur la poêle et après environ une heure, les cuisses de poulet se désagrègent.
- 6: Remuez bien le tout et votre poulet est prêt.
- 7: Couper un pistolet en deux et le garnir de tranches de fromage Gouda. Recouvrir le tout avec le poulet effiloché et saupoudrer de fromage râpé.
- 8: Mettre au four pendant 8 à 10 minutes, ou retirer les petits pains du four lorsque le fromage a fondu.

Qu'est-ce qui peut remplacer le poulet effiloché ?

Il existe de nombreuses alternatives savoureuses au poulet effiloché, que vous souhaitiez manger des aliments d'origine végétale ou que vous recherchiez simplement quelque chose de différent. Essayez le jacquier, les pleurotes étirés, les lanières de soja ou le tempeh pour une version végétalienne. Vous préférez la viande ? Dans ce cas, optez pour le porc ou le bœuf en guise de substitut savoureux.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Vous êtes prêt à préparer votre propre sandwich au poulet effiloché ?

Ces pistolets au poulet effiloché et au fromage Gouda sont la combinaison parfaite de saveur et de convivialité. Préparés en un rien de temps, ils sont idéaux pour un déjeuner rapide ou une entrée savoureuse. Garnissez votre pistolet de tranches de gouda, ajoutez le poulet effiloché et saupoudrez de fromage râpé. Enfourniez et dégustez !

Cette recette a été commandée par [GezelligeRecepten](#).
