

# Pulled Chicken - Burger Opskrift

Pulled Chicken er kyllingens svar på [Pulled Pork](#), som vi nok allesammen kender. Kyllingen bliver tilberedt på samme måde som en nakkesteg men ved 120grader, dog går det hele lidt hurtiger som hvis man kaster sig ud i [Pulled Pork](#) eller [Pulled Beef](#). Pulled Chicken smager virkelig fantastisk og er tilberedt på små 4,5 til 6 timer, alt efter Kyllingens vægt.

## Pulled Chicken - Sådan laver man Pulled Chicken

*til 6 portioner.*

*forberedelsestid ca. 10min. tilberedningstid: ca. 4,5-6 timer.*



Pulled Chicken Burger m. Bacon og Ananas

### Ingredienser Til Pulled Chicken Burger:

- 2 Hel kyllinger
- Æblejuice

- BBQ Rub efter eget valg “jeg har brugt mine egne Rubs [Horny Bacon](#) og [Hot Bastard](#)“
- 150g Bacon
- 300g frisk ternet Ananas
- frisk revet Cheddar ost
- lidt madolie
- Mayonaise
- Burger Boller “Du finder [opskriften på Burger Boller her.](#)”

## Pulled Chicken - tilberedes som en Spatchcock Chicken

Pulled Chicken laves på samme måde som Spatchcock Chicken dog skal den forblive i grillen til den har en kernetemperatur på 87 grader. Hvordan skærer Spatchcock Chicken ud ,finder du i en af mine tidligere opskrifter [her på Bloggen.](#)

1. Når du har flækket din kylling som i den linkede opskrift skal den sprøjtes eller pensles med Æblejuice. Jeg vil anbefale du bruger en forstøver til denne opgave da du også skal give dine kyllinger æblejuice hen af vejen faktisk alle 45 minutter.
2. Derefter drysser du din BBQ Rub på din Kylling. Og lader den lige stå imens du starter din Træpillegrill op ved 120 grader.



3. Når den har den ønskede driftstemperatur på 120 grader kommer du din

Kylling på grillen selvfølgelig uden de der krydderi dåser;). Husk at placere din stegetermometer i brystkødet på kyllingen. Jeg har benyttet mig af min [MEATER](#) [BLOK](#).



4. Efter 45 minutter sprøjter du for første gang dine kyllinger med Æblejuice. Det gentager du alle 45 minutter. Til du har den ønskede Kernetemperatur på 87 grader.



5. I mellemtid kan du bage dine Burger Boller og svitse din Bacon og ananas.  
6. Når dine kyllinger er færdig og har den ønskede kernetemperatur på 87

grader. Kan du tage dem af grillen, men de skal lige hvile sig i 10 minutter inden du trækker huden og flænser kødet af dem.

7. Når de 10 minutter er over kan du trække skindet af dine kyllinger. Prøv se her hvor meget saft der stadig gemmer sig under skindet.



8. Lige en lille video også

9. Når skindet er pillet af dine er det på tid til at "Pulle" trække kødet fra



hinanden.

10. Og tilsidst bygger du din Pulled Chicken Burger. Smør over og underbollen med Mayonaise, kom dit Pulled Chicken på ubderbollen, og garner med Bacon og Ananas og frisk revet Cheddar ost. Tilsidst kommer overbollen på som så topper hele Herligheden.



Pulled Chicken Burger m. Bacon og Ananas

## Trukken Kylling Burger tilbehør.

Det eneste du skal bruge er en lækker Burger Bolle, Mayonnaise, Bacon og Ananas. Opskrifter til forskellige [Burger Boller finder du her.](#)

Mayonnaisen kan man faktisk nemt trylle selv sammen og den smager meget meget bedre end dem man kan købe i de lokale Dagligvare butikker.

[Opskriften på Mayonnaisen finder du her.](#)

Nu kommer vi til Bacon og Ananas. Det er faktisk også ganske enkelt. Du køber færdig ternet Bacon og en frisk Ananas. Som du skærer ud i små terninger. Derefter skal de svitses sammen i en pande, til de er gyldene.



## Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- Traeger Timberline 850: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Meater Block Stegetermometer: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Traeger Æble Træpiller: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Danish BBQ - Horny Bacon: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)\*
- Danish BBQ - Hot Bastard: [Steak-Out.dk](https://www.steak-out.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).