

BARBECUESALADE CAJUN CHICKEN, MAIS EN BONEN



GEbruikte BRESC PRODUCTEN



Cajun kruidenmix 450g



Knoflookpuree 1000g



Peperoncini marinati
1000g

INGREDIËNTEN

4 

- 300 g bataat (zoete aardappel)
- 500 g ontbeende kippendijen
- 12 maiskolfjes
- 400 g bruine bonen
- 1 krop ijsbergsla
- 1 rode ui
- 100 g Bresc Cajun
- 100 g Bresc Peperoncini marinati
- 100 g roomboter
- 10 g Bresc Knoflookpuree
- 10 g gesneden peterselie
- 50 g blauwe kaas
- 0,5 dl yoghurt
- Peper en zout
- 100 g bacon

BEREIDINGSWIJZE

Steek de barbecue aan. Pak de bataat in aluminiumfolie. Pof ze in ongeveer 30 minuten gaar en laat ze iets afkoelen. Schep het vlees van de bataat uit de schil. Maak het aan met wat citroensap, olijfolie, peper en grof zout en de gesneden peterselie. Marineer de kip met de cajun. Bak de kip op het rooster gaar en bak ook de bacon uit. Scheur de ijsbergsla en snijd ringen van de rode ui. Meng de blauwe kaas door de yoghurt breng op smaak met peper en zout. Smeer de maiskolfjes in met de knoflookpuree en grill ze op het rooster. Bestrijk ze af en toe met de boter. Maak de salade op met de sla, bataat en bonen. Bedruipt met de dressing en garneer met de bacon, peperoncini en maiskolfjes.