Krokante ravioli met kip



Ingrediënten

4

- 300 g kipreepjes
- 8 st tortilla's
- 1 st ui
- 1 st rode paprika
- 1 st tomaat
- 1 st avocado
- 100 g Bresc Alioli clasico
- 100 g haricots verts
- 100 g geraspte kaas
- 60 g Bresc Pico de gallo
- 20 g Bresc Knoflookplakjes
- 1 eiwit (losgeklopt)
- cress

Gebruikte Bresc producten



Alioli 1000g



Knoflookplakjes 450g



Salsa pico de gallo 1000g

Bereidingswijze

Snijd de ui, paprika en tomaat in reepjes. Bak de kipreepjes met de knoflookplakjes. Voeg de gesneden groenten samen met de geblancheerde haricot verts hieraan toe. Meng dit met 40 g pico de gallo. Snijd de avocado in blokjes. Voeg de avocadoblokjes en kaas aan de overige ingrediënten toe, verdeel dit over 4 tortilla's Bestrijk de buitenkant van de tortilla's met eiwit en dek af met de overgebleven tortilla's. Druk goed aan en frituur de tortilla's op 175° C gedurende 5 minuten. Snijd de tortilla's door en serveer met een takje cress en de rest van de pico de gallo

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000