Springroll kip met paprika



Ingrediënten

4

- 4 st rijstvellen
- 100 g geplukte kip
- 50 g mihoen
- 5 g Bresc Parrillada Aio e limone
- 10 g Bresc Peperoni marinati
- 12 st Bresc Cherry tomatoes garlic lemongrass
- 125 g komkommer
- 12 koriander blaadjes

Bereidingswijze

Kook de mihoen en spoel koud af. Maak de mihoen aan met de aio e limone, peper en zout. Vermeng de kip met de mihoen. Maak rijstvellen vochtig en plaats op de snijplank. Plaats hierop het mihoen-kipmengsel en dresseer het geheel met de peperoni marinati en leg Hierop de koriander blaadjes. Snijd de komkommer in lange banen en plaats op het rijstvel. Plaats per springroll 3 tomaatjes en rol stak in. Snij voor het serveren de springroll midden door.

Gebruikte bresc producten



Bresc Gemarineerde paprikastukjes 1000g



Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g



Bresc Zoetzure cherrytomaten knoflook citroengras 1100g

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