Thaise club sandwich met kip



Ingrediënten

4

- 12 plakken wit brood zonder korstjes
- 200 g dungesneden kipfilet
- 1 rode ui
- 100 g Bresc Alioli limón
- 25 g kokosmelk
- ½ limoen
- 10 g Bresc Gemberpuree
- 10 g Bresc Citroengraspuree
- 10 g gesneden koriander
- 100 g taugé
- 100 g kastanjechampignons
- 3 stengels lente-ui
- 150 g gesneden ijsbergsla
- 20 g Bresc WOKpeper
- 4 prikkers

Gebruikte bresc producten



Bresc Alioli met citroen 1000g



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g

Bereidingswijze

Verwarm de barbecue of grill voor. Meng voor de crème de kokosmelk, rode peper, gember en citroengraspuree door de alioli. Snijd de rode ui en lente-ui in ringen en ciseleer de champignons zeer dun. Grilleer de plakken brood. Smeer ze in met de crème en beleg ze met de helft van de kip, champignons, sla, taugé, lente-ui en koriander. Doe er wat crème op. Doe dit nogmaals en leg de laatste plak brood erop. Snijd ze door en steek de prikkers door het brood heen.

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