

GEGRILDE KIPSALADE



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Citroengraspuree 450g



Knoflookpuree 1000g

INGREDIËNTEN

10

- 1 krop ijsbergsla
- 5 piepkuikens
- 50 g Bresc Citroengraspuree
- 50 g Bresc Knoflookpuree
- 3 citroen
- 10 gr zwarte peper
- vissaus
- 1 rode ui
- 250 g taugé
- 10 el zonnebloemolie
- 3 wortel
- koriander ter garnering
- munt ter garnering
- chilisaus

BEREIDINGSWIJZE

Ontbeen de kippen. Meng de olie door de knoflook, citroengras en rasp van citroen. Wrijf de kip met deze marinade in. Verwarm de grill of BBQ en grill de kip. Rasp ondertussen de wortel, snijd fijne ringen van de ui en pluk de sla. Maak de sla aan met wat limoensap, vissaus, taugé, wortel, ui, munt en koriander en serveer met de gegrilde kip en chilisaus.