

SPRINGROLL KIP MET PAPRIKA



GEDEBUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde
paprikastukjes 1000g



Parrillada Aio e Lemone
450g



Zoetzure cherrytomaten
knoflook citroengras
1100g

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.