

FLATBREAD MET PARRILLADA PIRI PIRI KIPPENDIJENVLEES



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Parrillada Piri Piri
450g

INGREDIËNTEN

10 

- 10 st flatbread
- 1000 g kippendijenvlees (gesneden)
- 375 g haricots verts
- 200 g mango chutney
- 150 g Bresc Alioli clásico
- 75 g Bresc Parrillada Piri Piri
- olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

Maak de haricots verts schoon, blancheer ze en spoel ze koud. Bak het kipdijenvlees aan en vermeng met de Parrillada Piri Piri. Voeg de haricots vers toe en bak dit mee. Smeer het flatbread op de snijkanten in met de Alioli. Beleg de onderkant van het flatbread met het kippengsel. Garneer met de mango chutney en leg de bovenkant van het flatbread hierop.