Flatbread met Parrillada Piri Piri kippendijenvlees



Ingrediënten

4

- 4 st flatbread
- 400 g kippendijenvlees (gesneden)
- 150 g haricots verts
- 80 g mango chutney
- 60 g Bresc Alioli clásico
- 30 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 kipmengsel. Garneer met de mango chutney en leg de bovenkant van het flatbread hierop.

Gebruikte bresc producten



Alioli 1000g



Alioli 325g



Parrillada Piri Piri 450g

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