

THAISE CLUB SANDWICH MET KIP



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Citroengrasspuree
450g



Bresc Gemberpuree 450g

INGREDIËNTEN

4

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

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de barbecue of grill voor. Meng voor de crème de kokosmelk, rode peper, gember en citroengrasspuree 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.