



Sandwich maken met gegrilde kip en kaas



Ingrediënten

- 4 plakken Henri Willig Gouda jong
- 8 casino boterhammen
- 250 gram kipfilet
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel zout
- 0.6 theelepel zwarte peper
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 potje Kaasdip abrikozen ras el hanout
- Sla naar keuze
- 1 Tomaat in plakken
- 50 gram mayonaise
- 1 avocado in plakjes

Bereidingswijze sandwich met gegrilde kip en kaas

Op zoek naar een smakelijke, snelle maaltijd die altijd in de smaak valt? Dan is ons recept voor een heerlijke kip sandwich precies wat je zoekt. Met gegrilde kipfilet, romige abrikozenspread, sappige tomaat, frisse sla, avocado en onze verrukkelijke jonge Gouda kaas, krijg je een smaakexplosie in elke hap. Deze sandwich is de perfecte combinatie van hartig en zoet, en je kunt 'm snel op tafel zetten. Dus, laten we aan de slag gaan en ontdekken hoe je deze klassieke kip sandwich maakt!

Bereidingswijze

- 1: Sla de kipfilet plat en snijd in 2 stukken.
- 2: Meng de kruiden met de olijfolie en wentel de kip hierdoor.
- 3: Grill de kip in een grillpan of in een contactgrill aan beide zijden mooi bruin en gaar.
- 4: Rooster de casinoboterhammen in een broodrooster, oven of contactgrill lekker krokant.
- 5: Bestrijk de eerste boterham met de abrikozendip, leg daarop wat sla en dan de kip.
- 6: Bestrijk een tweede boterham met mayo en beleg met kaas, tomaat en avocadoplakken. Bestrooi met een beetje zout en peper. Leg deze boterham op de eerste en doe de derde boterham erop.
- 7: Snijd voorzichtig schuin door tot je twee driehoeken hebt. Snijd deze driehoeken dan weer door tot 2 kleinere driehoekjes en steek er een satéprikker in zodat het mooi aan elkaar blijft zitten.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Klaar om een sandwich met gegrilde kip en kaas te maken?

Met dank aan @Ellouisacooking voor dit geweldige recept! Deze kip sandwich is een must-try voor iedereen die van smaakvolle, goedgevulde broodjes houdt. Geniet van de combinatie van knapperig, romig, en hartig in elke hap. Probeer het vandaag nog en laat je smaakpapillen verwennen met deze overheerlijke sandwich. Smakelijk eten!