



Chicken Crusties avec sauce dip fraîche



10 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 30 pce Chicken Crusties
- 2 dl mayonnaise
- 1 gousse ail
- ½ bouquet cresson de fontaine
- Poivre & sel

Bereiding

Cuisez les Chicken Crusties au four préchauffé à 200°C pendant 7 min.

Coupez finement la gousse d'ail et ajoutez une pincée de sel.

écrasez l'ail avec la lame du couteau pour obtenir de la pulpe.

Prélevez les feuilles d'½ botte de cresson, blanchissez-les quelques secondes et plongez-les ensuite dans l'eau glacée. Pressez bien le cresson pour l'égoutter et incorporez-le à la mayonnaise.

Ajoutez l'ail dans la mayonnaise et mixez pour obtenir une masse lisse. Salez et poivrez.

Présentez les Chicken Crusties et la sauce dip ensemble sur une assiette et décorez avec quelques feuilles de cresson de fontaine.

Meer lekkere recepten op Volys.be!