



Pain de printemps avec Poulet croustillant



15 min.



1 personne



Ingrediënten

- 1 Poulet croustillant
- 1 pain
- 15 g de céleri-rave
- 15 g de carottes
- 5 g de cresson
- 1 piment de la Jamaïque
- 20 g de mayonnaise
- quelques gousses d'huile de truffe
- 1/5 citron

Bereiding

Faites cuire le Poulet croustillant au four à 180 °C pendant ± 12 min.

Nettoyez et râpez le céleri-rave et les carottes.

Ajoutez quelques gouttes de citron au céleri-rave et mélangez bien. Mélangez les carottes avec le céleri-rave.

Nettoyez le cresson et coupez le piment de la Jamaïque en fines rondelles.

Mélangez la mayonnaise avec l'huile de truffe.

Ouvrez le petit pain et disposez le poulet croustillant sur le dessus avec les légumes. Terminer avec la mayonnaise aux truffes, quelques grains de piment de la Jamaïque et le cresson.

Meer lekkere recepten op Volys.be!