



Chicken Crusties met een frisse dipsaus



10 minuten



10 personen



Ingredients

- 30 st Chicken Crusties
- 2 dl mayonaise
- 1 teentje look
- ½ bot waterkers
- Peper & zout

Preparation

Bak de Chicken Crusties af in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 7 min.

Snij het teentje look fijn en voeg er een snuifje zout aan toe.

Wrijf de look tot pulp met het lemmet van je mes.

Snij de blaadjes af van ½ bot waterkers, blancheer ze enkele seconden en leg ze vervolgens in ijswater. Knijp de waterkers goed uit en voeg deze bij de mayonaise.

Voeg ook de look bij de mayonaise en mix tot een gladde massa. Kruid af met peper en zout.

Presenteer de Chicken Crusties en de dipsaus samen op een bordje en werk af met enkele blaadjes waterkers.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be