



# Lentebroodje met Kip krokant



15 min.



1 persoon



## Ingrediënten

- 1 Kip krokant
- 1 broodje
- 15 g knolselder
- 15 g wortel
- 5 g waterkers
- 1 piment
- 20 g mayonaise
- enkele druppels truffelolie
- 1/5 citroen

## Bereiding

Bak de Kip krokant in de oven op 180 °C gedurende ± 12 min.

Reinig de knolselder en de wortelen en rasp ze.

Voeg bij de knolselder enkele druppels citroen en vermeng goed. Vermeng de wortelen met de knolselder.

Reinig de waterkers en snij de piment in fijne ringen.

Vermeng de mayonaise samen met de truffelolie.

Snij het broodje open en schik er de Kip krokant op samen met de groenten. Werk af met de truffelmayonaise, enkele ringen piment en de waterkers.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, België  
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - [www.volys.be](http://www.volys.be) - [info@volys.be](mailto:info@volys.be)