



Gerookte Kipfilet met tonijndressing met gegrilde toast en avocado



15 min.



10 personen



Ingrédients

- 300 g Kipfilet Chico
- 60 g tonijn in eigen nat
- 40 g mayonaise
- ½ limoen
- 1 avocado
- 25 g tuinkers
- 2 plakken bruin brood
- 5 cl zonnebloemolie
- peper & zout
- enkele roze peperbollen

Méthode de préparation

Week een houten plankje 30 min. in water en dep droog.

Cutter de tonijn met de mayonaise, sap van ¼ limoen en de peper. Snij de avocado in brunoise, voeg er wat limoensap aan toe en kruid af met peper en zout. Was de tuinkers.

Snij de Kipfilet in plakjes en schik deze mooi op de plank. Rook de Kipfilet kort in de Kamando of pellet BBQ.

Werk af met tonijndressing, avocado, tuinkers en gevizelde rode peper.

Des recettes plus savoureuses sur Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be