Gegrild meergranen broodje met Chicken Crusties

15 minuten

10 personen



Ingrédients

- 30 st Chicken Crusties
- 1 meergranen brood
- 150 g gemengde kruidensla
- 1 gele courgette
- 1.5 rode paprika
- Een scheutje olijfolie
- Een scheutje maïsolie
- Provençaalse kruiden
- 200 g mayonaise
- Snuifje gerookte paprika
- Peper & zout

Méthode de préparation

Snij het meergranen brood in 10 dikke plakken.

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

Reinig de gemengde kruidensla en zet ze klaar.

Snij 1 gele courgette in plakjes en 1 rode paprika in reepjes. Meng de gele courgette en de rode paprika elk apart met een scheutje olijfolie, Provençaalse kruiden, peper en zout. Grill deze. Neem de halve paprika en bak deze verder in een oven van 160°C gedurende ± 15 minuten tot ze zacht is.
Mix de halve rode paprika met een scheutje maïsolie. Voeg er de mayonaise aan toe en mix terug fijn.
Werk af met het gerookte paprikapoeder, peper en zout.

Toast de meergranen plakken en beleg met de gemengde kruidensla, de Chicken Crusties, de gele courgette, de rode paprika en de paprika-dressing.

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