



Chickenbites à la sauce au poivre rose avec salade et frites



20 minutes



10 personnes



Ingrediënten

- 2,5 kg Chickenbites à la sauce au poivre rose
- 300 g de salade mixte
- ½ botte de radis
- 1 oignon rouge
- 100 g de mayonnaise
- 20 g de moutarde
- 5 cl d'eau
- Poivre & sel
- 2 kg de frites
- Quelques grains de poivre rose

Bereiding

Régénérez les Chickenbites à la sauce au poivre rose comme indiqué sur l'emballage.

Lavez les radis et taillez-les en rondelles, pelez l'oignon et coupez-le en demi-lunes.

Dressez la salade sur assiette et garnissez avec les radis et l'oignon rouge.

Mélangez la mayonnaise avec la moutarde, un trait d'eau, salez et poivrez.

Cuisez les frites dans la friteuse, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Disposez le tout joliment sur assiette, et décorez avec les grains de poivre rose.

Meer lekkere recepten op Volys.be!