



Gerookte Kipfilet met tonijndressing met gegrilde toast en avocado



15 min.



10 personen



Ingrediënten

- 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

Bereiding

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 gevijzelde rode peper.

Meer lekkere recepten op 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