



Pulled chicken vink

Ingrediënten

*1 kg pullked chicken gegaard 604565

* 200 gr vinkenlapjes van de kipfilet

*rode ui, fijngesneden

* bieslook, fijngesneden

* 80 gr kruidenolie Saphiro Curry

Bereidingswijze

* leg de vinkenlapjes naast elkaar op de bank

* marineer de vinkenlapjes met de kruidenolie

* leg hierop een bolletje van 100 gram pulled chicken

*rol de vinken op

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* marineer de vinken met de kruidenolie

* presenteer op een mooie schaal

* garneer af met de snippers rode ui en de bieslook

*cConsument: bal de pulled chicken vink rondom bruin in de pan, gedurende 10 minuten

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014