



## Kip Nacho

### Ingrediënten

- 10 hele kippendijen (zonder bot, zonder vel)
- 1 zak nacho chips 756709
- 1 pak crème fraîche 502163
- 80 gr/kg Kruidenolie Saphiro Mexico 657586
- 20 gr/liter Mexicana-Mix Scheid 657587
- 4 stuks houten bakvorm 809725
- 4 stuks sauscup 50ml 859613
- mexicaanse vlaggetjes 856218

### Bereidingswijze

1. Snij de kippendijen in vier stukken en marineer met de Kruidenolie Saphiro Mexico.
2. Vermaal de nacho chips tot een grove paneer en paneer hier vervolgens de stukken kippendij mee.
3. Bestrooi tot slot nog met een beetje Mexicana-Mix.
4. Bak de dijnen gedurende 20 minuten op 175 graden met 10% vocht.
5. Presenteer ze na afkoelen in een houten bakvorm.
6. Meng de crème fraîche met de Mexicana-Mix en vul hier de sauscups mee. Zet de sauscup vervolgens in het midden van het gerecht.
7. Maak van elke bakje een échte fiësta door middel van het vlaggetje!

### Consumentenbereiding

Haal het bakje saus uit het gerecht en verwarm de Kip Nacho gedurende 5 minuten op 180 graden in de oven.

---

#### 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