



Palo Muslos

Ingrediënten

- 1 kg kippendijen
- punt paprika
- rode ui
- 80 gr/kg Kruidenolie Saphiro Mexico
- bamboe gunshape 18 cm

Bereidingswijze

1. Snijd de kippendijen in mooie blokjes van 2 cm.
2. Snijd de rode ui in mooie dikke plakken.
3. Rij het vlees om en om met een aantal plakjes rode ui.
4. Marineer het vlees met een kwast met de Kruidenolie Saphiro Mexico.

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