



Pinsa Chim Kai

Ingrediënten

- 1 pinsa 356901
- 80 gram chilisaus 203606
- 80 gram shredded kip 604576
- sambal
- 50 gram mozzarella, in plakken 500071
- 150 gram rode ui, gesnipperd 401585 / 400367
- 100 gram paprikablokjes 400600
- ijsbergsla
- 1 grillschaal 859015

Bereidingswijze

1. Besprenkel de pinsa met chilisaus.
2. Marineer de kip met chilisaus en sambal.
3. Verdeel de plakken mozzarella over de pinsa.
4. Beleg de pinsa met de gemarineerde kip, de gesnipperde ui en paprikablokjes.
5. Spuit nog een aantal lijntjes chilisaus over de pinsa.
6. Leg de pinsa in een grillschaal, en leg in hoeken wat ijsbergsla en gesnipperde ui.

Consumentenbereiding:

Bak de pinsa gedurende 5-6 minuten op 220°C.

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