



## Kipdiamantjes (Karaage)

### Ingrediënten

- Karaage 602163
- Oosterse Sesamsaus 204578
- Lente ui 400729
- Sesamzaadjes 650817
- Pagodaschaal en deksel 855291 | 855243

### Bereidingswijze

1. Bak de Karaage bevroren 10 minuten in de oven op 190 °C.
2. Meng na het bakken direct met de Oosterse Sesamsaus.
3. Leg 6 Karaage op een pagodaschaaltje.
4. Strooi hierover heen de lente ui en sesamzaadjes.
5. Doe wat Oosterse Sesamsaus in een spuitzak en spuit wat lijntjes over het product heen.
6. Werk eventueel nog af met wat groene decoratie.

---

#### 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