

Club sandwich met knoflook kip en citroenchips

Heerlijk lunchgerecht om eens mee uit te pakken in het weekend!

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	15 minuten

Heerlijk lunchgerecht om eens mee uit te pakken in het weekend!

Bereidwijze

1. Snijd de kipdijfilet in lange strips en marineer met twee gekneusde teentjes knoflook en twee eetlepels citroensap in een schaal voor een kwartiertje.
2. Maak ondertussen de mayonaise op smaak met het resterende citroensap, het derde teentje knoflook en wat peper en zout. Liever geen mayonaise? Gebruik dan Griekse yoghurt!
3. Zet vervolgens een grill- of koekenpan op het vuur en laat goed warm worden. Vet deze daarna in met wat goede olijfolie en bak de kipreepjes voor enkele minuutjes totdat ze mooi bruin kleuren en stevig voelen. Haal de kip uit de pan, en bak in het resterende vet de plakjes prosciutto op een wat lager vuurtje tot ze crispy zijn. Haal dan de plakjes ham uit de pan en laat ze even rusten op een stukje keukenpapier.
4. Bestrijk dan een sneetje brood met wat avocado puree, leg hier wat reepjes kip op, gevolgd door een sneetje brood. Leg hier dan wat blaadjes (rucola)sla en een plakje prosciutto op. Druppel er vervolgens wat van de knoflook saus erover en eindig met het laatste sneetje brood.
5. Maak je de broodjes wat verder van tevoren? Wacht dan met de saus tot je ze gaat eten, en bewaar de sandwiches in ziplock-zakjes in de koelkast tot ze meegaan naar de picknick.
6. Serveer met de chips ernaast, of doe net als wij de chips in het broodje!

TIP Gebruik wat Falsalt lime-zout voor de mayonaise, of vervang de mayonaise door alioli.

Ingrediënten

- 8 sneetjes brood
- 60 ml citroensap
- 3 teentjes knoflook
- 500 gr scharrel kipdijfilet
- 1 zak Lemon & Pink Pepper chips
- 100 gr mayonaise
- 4 plakken prosciutto ham
- 50 gr baby rucola
- 1 avocado

accessoires