

KIPPENSTOOFPOT

SHOARMA



Ingrediënten

- 1kg kippenbovenbil (blokjes)
- 120g World grill Greek passion (2,5l-12611)
- 7g Shoarma kruiden Amsterdam (350g- 63698)
- 250g selder (kleine blokjes)
- 250g champignons
- 250g zoete aardappel (blokjes)
- 250g knolselder (blokjes)
- 200g corn ribs
- 250g gehakte tomaat
- 1/2l kippenbouillon
- 30g Binding DS pure (10kg-75888)



Werkwijze

- Stoof de kippendijen met World grill Greek passion.
- Voeg selder en champignons toe en laat wat meestoven.
- Voeg de gehakte tomaat en bouillon toe en laat zacht sudderen.
- Afwerken met de Shoarma kruiden Amsterdam.
- Meng de corn ribs, knolselder en zoete aardappel met World grill Greek passion en bak 15 min op. 180°C.
- Bind de stoofpot met Binding DS (mengen met olie) en voeg de gebakken groenten toe.

Met **Verstegen** voeg je écht wat toe.



THAISE KIPSALADE LAAB KAI



Ingrediënten

- 1 kg kippengehakt
- 100 g World grill Lemon & green pepper (2,5 l - 32290)
- 100 g sushi rijst
- 2 st komkommers (zonder zaadlijsten in kleine blokjes)
- 1tl Chiliflakes (120g- 82389)
- 7g Japanse kruiden grof (350g – 81651)
- 2 st sjalot (fijngesnipperd)
- ½ bsl koriander (fijngesnipperd)
- ½ bsl munt (fijngesnipperd)
- ½ bsl lente-ui (fijngesnipperd)
- 500 g Classic Piri piri saus (2,7 l - 445603)
- 250 g mayonaise
- 10 g Uiensnippers gebakken
- 4 st slaharten

Werkwijze

- Kook de sushirijst gaar.
- Meng het kippengehakt met de Chiliflakes en de World Grill Lemon & green pepper.
- Bak het gehakt los en laat afkoelen.
- Voeg de Japanse kruiden grof toe.
- Meng het gehakt met de rijst en alle groenten tot een mooie salade.
- Meng de Connoisseur lemon koriander saus met de mayonaise.
- Presenteer de salade in een kom op een bedje van slaharten.
- Werk af met de saus en eventueel gebakken uitjes.

Met **Verstegen** voeg je écht wat toe.

