



Lunchgerecht

Bara met pittige kip, koolsalade, mangochutney en dip van komijn

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
147147	Baramix, Zainab	70 gr
375861	Komijnzaad gemalen, Verstegen	1 gr
45834	Farmersalade, Club salade	40 gr
4568	Pulled chicken, Ruig	50 gr
138176	Mango chutney, Geeta premium	30 gr
58508	Komkommerstiften, 5 mm	20 gr
75929	Bosui, gesneden, 5mm	5 gr

Bereidingswijze

Mise-en-place

- Bereid de baramix volgens de omschrijving op de verpakking.

Bereiding

- Bak de bara af frituur van 180 °C en keer tijdens het bakken.
- Haal de bara uit de olie, laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de bara horizontaal doormidden.
- Verwarm ondertussen de pulled chicken.
- Meng het komijnpoeder met de koolsalade en smeer dit op de onderkant van het broodje.
- Leg de warme pulled chicken op de salade.
- Top het broodje met de mangochutney, komkommer en bosui.

Tip: Garmeer eventueel met goea cress.

Adviesprijs: € 11,50

Brutomarge*: 74 %

Mise-en-place: 30 minuten

Bereidingstijd: 8 minuten

Wijnsuggestie:

Joseph Cattin, Sauvage

Pinot Gris

Art.nr. 170791