



Lunchgerecht

Bulgur quinoasalade met gegrilde geitenkaas en pulled chicken

Ingrediënten voor 1 couvert

Art.nr.	Omschrijving	Hoeveelheid
128011	Bulgurquinoaschotel, Meesterschap	120 gr
490815	Geitenkaas, gerijpt, blanc, Bettine	35 gr
634870	Honing, Menz&Gasser	20 gr
4568	Pulled chicken, Ruig	40 gr
185137	Honing mosterd dressing, Risso	40 ml
924628	Grote kropsla	5 gr
17600	Groentechips, Tyrrells	10 gr

Bereidingswijze

- Leg de bulgursalade centraal op een bord of kom.
- Snijd een plak geitenkaas, lepel er honing over en verwarm 3 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C.
- Leg de pulled chicken op de bulgursalade.
- Haal de geitenkaas uit de oven en leg op de pulled chicken.
- Lepel de mosterd dressing eromheen.
- Garneer de salade af met blaadjes kropsla en de groentechips.

Tip: Garneer met rode radijs kiemen.

Adviesprijs: € 15,00

Brutomarge*: 75 %

Mise-en-place: geen

Bereidingstijd: 6 minuten

Wijnsuggestie:

Maison du Sud Chardonnay

Art.nr. 63797