



Sandwich maken met gegrilde kip en kaas



Ingrediënten

- 4 plakken Henri Willig Gouda jong
- 8 casino boterhammen
- 250 gram kipfilet
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel zout
- 0.6 theelepel zwarte peper
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 potje Kaasdip abrikozen ras el hanout
- Sla naar keuze
- 1 Tomaat in plakken
- 50 gram mayonaise
- 1 avocado in plakjes

Bereidingswijze

Verrukkelijke sandwiches met gegrilde kip, een heerlijke abrikozenspread, tomaat, mayo, sla, avocado en onze heerlijke jonge Gouda kaas. Echt een topcombinatie!

Bereiding:

Sla de kipfilet plat en snijd in 2 stukken. Meng de kruiden met de olijfolie en wentel de kip hierdoor. Grill de kip in een grillpan of in een contactgrill aan beide zijden mooi bruin en gaar.

Rooster de casinoboterhammen in een broodrooster, oven of contactgrill lekker krokant.

Bestrijk de eerste boterham met de abrikozendip, leg daarop wat sla en dan de kip.

Bestrijk een tweede boterham met mayo en beleg met kaas, tomaat en avocado plakken. Bestrooi met een beetje zout en peper. Leg deze boterham op de eerste en doe de derde boterham erop.

Snijd voorzichtig schuin door tot je twee driehoeken hebt. Snijd deze driehoeken dan weer door tot 2 kleinere driehoekjes en steek er een satéprikker in zodat het mooi aan elkaar blijft zitten.

@Ellouisacooking maakte deze sandwiches voor ons, en wij gaan dit recept zeker zelf ook proberen! Dank je wel ;-)