

Orange Chili Chicken

Ingrediënten

Meerzaden broodje

Kipfilet stukjes (MAQS)

Orange Chili saus(Sigaya)

Gegrilde paprika

Romaine Sla

Koriander

Zonnebloemolie

Zout en peper



Bereiding

Bak in de zonnebloemolie de kipfilet stukjes in 2 minuten goudbruin.

Voeg de Orange Chili saus toe en roer goed door zodat de kipfilet gelijkmatig bedekt is. Bak nog eens 2 minuten.

Snijd het meerzaden broodje open en leg de stukken onder de grill of in een broodrooster tot ze licht geroosterd zijn.

Beleg het broodje met de romaine sla, gegrilde paprika en het kipfilet mengsel.

Serveer direct en voeg eventueel verse koriander toe.