



Sandwich met Gegrilde Kip en Kaas



Ingrediënten

- 4 plakken Henri Willig Gouda Naturel
- 8 casino boterhammen
- 250 gram kipfilet
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel zout
- 0.6 theelepel zwarte peper
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 potje Henri Willig Kaasdip Truffel
- Sla naar keuze
- 1 tomaat in plakken
- 50 gram mayonaise
- 1 avocado in plakjes

Op zoek naar een smakelijke, snelle maaltijd die altijd in de smaak valt? Dan is ons recept voor een heerlijke kip sandwich precies wat je zoekt. Met gegrilde kipfilet, romige abrikozenspread, sappige tomaat, frisse sla, avocado en onze verrukkelijke jonge Gouda kaas, krijg je een smaakexplosie in elke hap. Deze sandwich is de perfecte combinatie van hartig en zoet, en je kunt 'm snel op tafel zetten. Dus, laten we aan de slag gaan en ontdekken hoe je deze klassieke kip sandwich maakt!

Bereidingswijze

- 1: Sla de kipfilet plat en snijd in 2 stukken.
- 2: Meng de kruiden met de olijfolie en meng de kip hierdoor.
- 3: Grill de kip in een grillpan of in een contactgrill aan beide zijden mooi bruin en gaar.
- 4: Rooster de casinoboterhammen in een broodrooster, oven of contactgrill lekker krokant.
- 5: Bestrijk de eerste boterham met de Henri Willig Kaasdip Truffel, leg daarop wat sla en dan de kip.
- 6: 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.
- 7: 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.

Hoe voorkom ik dat de kaas verbrandt bij gegrilde kip?

Gebruik bij voorkeur kaas die goed smelt, zoals een jonge kaas, en voeg die pas toe aan het einde van het grillen. Zodra de kip bijna gaar is, leg je de kaas erop en laat je de grill nog even dicht tot de kaas mooi gesmolten is – niet langer dan nodig, zo blijft hij mals en verbrandt hij niet.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Serveer- en variatietip:

Serveer de gegrilde kip met gesmolten kaas op een geroosterd broodje met rucola, zongedroogde tomaat en een likje pesto.

Klaar om een sandwich met gegrilde kip en kaas te maken?

Deze kip sandwich is een must-try voor iedereen die van smaakvolle, goedgevulde broodjes houdt. Geniet van de combinatie van knapperig, romig, en hartig in elke hap. Probeer het vandaag nog en laat je smaakpapillen verwennen met deze overheerlijke sandwich. Smakelijk eten!

Dit recept is in opdracht gemaakt door [Ellouisacooking](#).
