

Stokbrood kip tandoori



Grondstoffen: Kipreepjes gegaard 1000 gram
 Oosterse roerbakgroenten 1000 gram
 Stokbroden

Benodigdhden; Tandoori Buttermilch saus Qualite d'Or 123052600 400 gram

Werkwijze: Bak de kipreepjes/blokjes gaar en bak de roerbakgroenten mee. Voeg op laatst de Buttermilch tandoori toe. Snijd het stokbrood in de lengte door en besmeer de helften met het kip mengsel. Decoreer het kip tandoori stokbrood af met wat rode paprika stukjes, taugé en lente ui en iets geraspte kaas.

Bereiding: Bak tandoori stokbrood af in 15 minuten in oven op 180°C

PL30102023

Weidelco Leeuwarden

Piter Terpstrawei 28
 8914 BJ Leeuwarden
 Telefoon (088) 280 00 00
 Telefax (088) 280 00 05
 Email leeuwarden@weidelco.nl

Weidelco Sittard

Economiestraat 10
 6135 KV Sittard
 Telefoon (088) 280 00 30
 Telefax (088) 280 00 35
 Email sittard@weidelco.nl

Weidelco Tilburg

Heraclesstraat 4
 5048 CG Tilburg
 Telefoon (088) 280 00 20
 Telefax (088) 280 00 25
 Email tilburg@weidelco.nl

Weidelco Zwolle

Simon Stevinweg 8
 8013 NB Zwolle
 Telefoon (088) 280 00 10
 Telefax (088) 280 00 15
 Email zwolle@weidelco.nl