

FOCACCELLA MET KIP EN WITTE KOOL SALADE

Ingrediënten (1 pers.)

- 1 Focaccella FeelingOK
- 50g kipfilet
- 50g witte kool
- 20g rode puntpaprika
- 20g 0% of magere yoghurt
- 15 ml andalousesaus
- 10 g notensla/jonge sla
- 1 lente-ui
- 1½ eetlepel olijfolie
- citroensap
- peper & zout
- lookpoeder

Bereidingswijze

1. Snijd de witte kool en de puntpaprika in fijne repen.
2. Versnipper de lente-ui.
3. Plaats alles in een kom en kruid met peper, zout en lookpoeder. Voeg enkele druppels citroensap en een scheut olijfolie toe en meng alles onder elkaar. Voeg tenslotte de yoghurt toe en meng opnieuw.
4. Snijd de kipfilet in fijne repen en bak deze goudbruin in een pan met 1 eetlepel olijfolie.
5. Snijd de focaccella overlans. Grill de twee helften (of leg ze kort in de pan) voor een crispy bite.
6. Beleg de bodem van de focaccella met de mix van witte kool en paprika. Vervolg met wat stukken gebakken kip en een portie andalousesaus. Sluit of met een handvol sla bovenop en sluit af met het deksel van de focaccella.

