

## GEGRILDE KIPSALADE



### GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN




Bresc Citroengrasspuree  
450g



Bresc Knoflookpuree  
1000g

### INGREDIËNTEN

10 

- 1 krop ijsbergsla
- 5 piepkuikens
- 50 g Bresc Citroengrasspuree
- 50 g Bresc Knoflookpuree
- 3 citroen
- 10 gr zwarte peper
- vissaus
- 1 rode ui
- 250 g taugé
- 10 el zonnebloemolie
- 3 wortel
- koriander ter garnering
- munt ter garnering
- chilisaus

### BEREIDINGSWIJZE

Ontbeen de kippen. Meng de olie door de knoflook, citroengras en rasp van citroen. Wrijf de kip met deze marinade in. Verwarm de grill of BBQ en gril de kip. Rasp ondertussen de wortel, snijd fijne ringen van de ui en pluk de sla. Maak de sla aan met wat limoensap, vissaus, taugé, wortel, ui, munt en koriander en serveer met de gegrilde kip en chilisaus.