



Tosti met kip en chipotle mayonaise

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 100 g kipfilet
- 🍴 1 tl kipkruiden
- 🍴 1 tl gerookt paprikapoeder
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 2 ciabatta, of ander broodje
- 🍴 chipotle mayonaise
- 🍴 2 handjes rucola
- 🍴 1 tomaat, in plakjes
- 🍴 1 bol mozzarella, in plakjes
- 🍴 een paar blaadjes basilicum
- 🍴 zwarte peper

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kruid als eerst de kipfilets met kipkruiden, gerookt paprikapoeder en eventueel zout.
2. Verhit olie in een grillpan en voeg de kipfilets toe.
3. Bak de kip gaar in ongeveer 8 minuten.
4. Haal daarna van het vuur en laat kort afkoelen voordat je de kip in dunne plakjes snijdt.
5. Besmeer beide kanten van de ciabatta met chipotle mayo.
6. Beleg met rucola, tomaat, rode ui en daarna de plakjes mozzarella.
7. Leg de gesneden kip er bovenop en maak af met een paar blaadjes basilicum en zwarte peper.
8. Zet de ciabatta in een grillpan en bak tot de korst lekker krokant is, en de mozzarella is gesmolten.

TIP: Om deze tosti met kip zo lekker mogelijk te maken, braad je de kip zelf. Kruiden met o.a. gerookt paprikapoeder, want hiermee versterk je die lekkere rokerige smaak van de chipotle mayo. Maar je kunt ook kiezen voor kant-en-klare kip, of kliekjes van gister natuurlijk!

BRON: culy.nl

