

Chipotle chicken sandwich

Een heerlijk recept van Stonewall Kitchen. Perfect als stralend middelpunt van je zondagsbrunch of vrolijk er je lunch mee op.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	15 minuten

Een heerlijk recept van Stonewall Kitchen. Perfect als stralend middelpunt van je zondagsbrunch of vrolijk er je lunch mee op.
Bereidwijze

1. Verhit op middelhoog vuur de baklijfolie in een koekenpan. Voeg de kip toe zodra de pan heet is en kruid met zout en peper. Bak 4-6 minuten per kant, totdat de kip goudkleurig en gaar is.
2. Plaats de kaas op de kipfilethaasjes en doe de deksel op de pan. Haal de kip uit de pan zodra de kaas gesmolten is.
3. Bak intussen de plakjes bacon tot ze krokant zijn.
4. Snijd de broodjes open en beleg elk broodje met een blaadje sla.
5. Smeer dan 2 eetlepels aioli over elk slablaadje.
6. Voeg de rest van het beleg toe. Eerst de kipfilethaasjes, de rode paprika, bacon en de geprakte avocado.

Ingrediënten

- 500 gram kipfilethaasjes
- 2 el baklijfolie
- Zout
- Peper
- 150 gram Manchego cheese, dun gesneden
- 4 Ciabatta broodjes
- 4 grote slablaadjes
- 8 el Chipotle Aioli
- 1 pot geroosterde rode paprika, uitgelekt
- 8 plakjes bacon
- 2 geprakte avocado's

accessoires

- Koekenpan