

**H** Voor  
**gerecht**

## Broodje Indiaanse kippendijen met ingelegde komkommer en taugé



**Hocras**  
voor horeca en verbruik

# Broodje kippendijen

met ingelegde komkommer en taugé

## Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

### Gemarineerde kippendijen:

5 gr sesamzaad  
20 ml olijfolie  
25 gr Thai yellow curry  
450 gr gesneden kippendijfilet

### Pittig ingelegde taugé:

100 gr komkommer  
80 gr taugé  
20 ml tafelazijn  
10 gr suiker  
8 ml water  
0,5 gr rode peper  
zout en peper naar smaak

200 gr zoete mango chutney  
halve bosui  
2 st naanbrood knoflook/koriander  
4 gr koriander  
4 st bamboeprikker 12cm

## Mise en place

Marineer de kippendijfilet met de yellow curry olie en sesamzaadjes en bak ze ongeveer 10 minuten af op 180°C. Laat ze vervolgens afkoelen.

Was de rode peper en de komkommer, verwijder bij beide de zaadlijsten en snij ze in het gewenste formaat. Meng de azijn met water, suiker en zout. Leg de peper, de komkommer en de taugé hierin. Laat het geheel minimaal 2 uur intrekken.

Snij de bosui in het gewenste formaat en brand ze een beetje af met een gasbrander.

Maak het naanbrood nat en bak het kort, ongeveer 3 minuten, in de oven op 170°C. Snij het brood in punten en steek het op een bamboeprikker. Was en droog de koriander en snij het in dunne reepjes.

## Handelingsvolgorde/bordopmaak

Schep wat zoete mangochutney in een tipje en steek er een lepeltje in. Leg een beetje van de kippendijen op het bord en strooi hier de gesneden koriander overheen. Leg hier de prikker met het naanbrood achter. Zet het tipje met de mangochutney ernaast. Vul een leuk schaaltje met de taugé-komkommersalade en zet dit er ook bij.

## Blanc

CHATEAU L'ERMITAGE  
Fles 75 cl  
08.400.26

Perzik, peer, bloemen  
Rijke wijn, veel diepgang



Hocras B.V.  
Franse Kampweg 38  
Bussum  
T 035 69 79 777  
E info@hocras.nl  
W www.hocras.nl

**Hocras**