



# CRISPY CHICK'N Club Sandwich

Zo maak je in een handomdraai een heerlijke clubsandwich met dragonmayonaise, diverse groenten, pijnboompitten en Mora Crispy Chick'n Original strips.

**2 porties**

Bereidingstijd: 0-30 minuten

## Ingrediënten

- 1 verpakking Mora Crispy Chick'n Original
- 3 eetlepels light mayonaise
- 2 eetlepels gesneden dragon
- Paar druppels citroensap
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 200 gram voorgekookte sperziebonen
- 20 gram geroosterde pijnboompitten
- Klein zakje rucola sla
- 6 geroosterde witte boterhammen
- Klein bakje tuinkers
- 4 prikkers
- Serveerplank

## Bereiding

Verwarm de Philips Airfryer gedurende 5 minuten voor op 200°C en bereid de Crispy Chick'n gedurende 6 minuten op 200°C.

Meng de mayonaise, de gesneden dragon en het citroensap tot een dragonmayonaise. Halveer vervolgens de tomaat en rode ui en snijd de tomaat in plakjes en de rode ui in halve ringen.

Zodra de Crispy Chick'n klaar is en de groenten gesneden zijn, beginnen we met het bouwen van de clubsandwich. Leg de eerste geroosterde boterham op het bord en smeer deze in met een dun laagje dragonmayonaise. Leg hier vervolgens wat rucola sla, boontjes, tomaat, rode ui, geroosterde pijnboompitten en twee stukjes Crispy Chick'n bovenop. Deze stappen herhaal je vervolgens bij de tweede boterham. Leg hierna de laatste boterham op de clubsandwich en steek er twee prikkers in. Snijd de clubsandwich vervolgens voorzichtig midden door. Maak zo ook de tweede clubsandwich en bestrooi het geheel tot slot met wat tuinkers.

## Eet smakelijk!

**Tip van de chef:** Houd jij van een beetje pittig? Probeer dan ook eens onze Mora Crispy Chick'n Spicy strips.