



CRISPY CHICK'N Kipsalon

Zo maak je in een handomdraai een heerlijke, crispy kipsalon met frietjes, groenten, kaas en Mora Crispy Chick'n Original strips.

2 porties

Bereidingstijd: 0-30 minuten

Ingrediënten

- 1 verpakking Mora Crispy Chick'n Original
- 600 gram diepvriesfriet
- 1 tomaat
- ¼ komkommer
- 1 rode ui
- Klein zakje gesneden ijsbergsla
- 3 tenen knoflook
- Bosje verse peterselie
- 250 gram Griekse yoghurt
- 30 gram jonge geraspte kaas
- Klein bakje tuinkers
- 2 vuurvaste schaalpjes

Bereiding

Verwarm de Philips Airfryer gedurende 5 minuten voor op 200°C. Doe de diepvriesfriet en Crispy Chick'n samen in de Philips Airfryer en bereid gedurende 12-14 minuten op 200°C. De bereidingstijd van Crispy Chick'n bedraagt normaal 6 minuten op 200°C, maar doordat we de Crispy Chick'n samen bereiden met de diepvriesfriet is de bereidingstijd wat langer.

Snijd ondertussen de peterselie en knoflook fijn en meng dit door de Griekse yoghurt. De yoghurtsaus is het lekkerste wanneer je deze 2 uur van tevoren maakt en laat trekken. Halveer de komkommer en tomaat en snijd deze vervolgens in plakjes. Halveer ook de rode ui en snijd deze in halve ringen. Meng de komkommer, tomaat en rode ui tot een salade in een grote kom.

Pak de twee vuurvaste schaalpjes en verdeel de gebakken friet over de bakjes. Leg daar bovenop de gebakken Crispy Chick'n en een laagje ijsbergsla, salade en geraspte kaas. Zet de bakjes vervolgens één voor één even terug in de Philips Airfryer en laat de kaas gratineren gedurende 2 minuten op 200°C. Top het geheel af met de yoghurt saus en bestrooi 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.