



Kip teriyaki sandwich

met hartige miso-komkommersalade



ca. 20min



2 personen

Deze sandwich met teriyaki kipcurry en goudbruin gesmolten kaas neemt je mee op een culinaire reis met heerlijke smaken die je niet snel zult vergeten. Als bijgerecht serveer je een hartig, frisse miso-komkommersalade met bosui. Perfect voor elk jaargetijde en snel klaar - je hoeft de curry maar even op te warmen. Lekker én makkelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 komkommer
- 1 bosui
- 25g misopasta ^{2,5}
- 2 baguettes ²
- 1x Teriyaki kipcurry ^{1,2,4,5}
- 100g jonge geraspte kaas ³

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- zeef

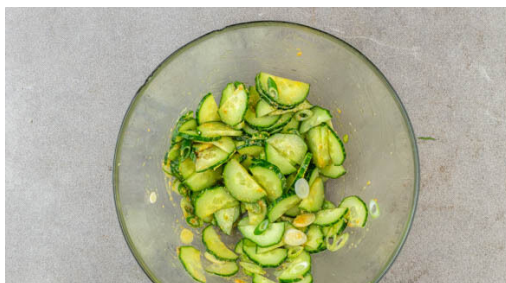
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

selderij (1), gluten (2), melk (3), sesamzaad (4), soja (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 904kcal, vet 32.8g, koolhydraten 115.0g, eiwit 41.3g



1. Salade maken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Meng ze in een kom met een flinke snuf zout en suiker en zet opzij. Snijd de **bosui** in dunne ringen. Klop een **dressing** van de **misopasta**, 1el olijfolie en 1el azijn. Giet de **komkommer** af in een zeef en meng met de **bosui** en de **dressing**.



2. Kipcurry opwarmen

Leg de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 4-5min goudbruin in de oven. Doe ondertussen de **teriyaki kipcurry** in een middelgrote koekenpan en verwarm ca. 4-5min op middelhoog vuur, tot de **curry** helemaal opgewarmd is.



3. Sandwiches grillen

Verhoog de oventemperatuur naar 250°C met de grillfunctie of boven-/onderwarmte. Snijd de **broodjes** open en beleg ze met de **teriyaki kipcurry**. Bestrooi met de **kaas** en bak ze in het bovenste deel van de oven 2-4min, tot de **kaas** goudbruin gesmolten is. Serveer de **sandwiches** met de **miso-komkommersalade**.

Beoordelen

4. Nu beoordelen!

Jouw feedback is belangrijk omdat het ons helpt onze recepten en ons aanbod te verbeteren, en meer te leveren van wat jij lekker vindt. Dus wees niet verlegen - beoordeel elk recept uit ons menu dat je hebt geprobeerd!

Uitnodigen

5. Heeft het gesmaakt?

Sharing is caring! Stuur je vrienden een heerlijk cadeau en nodig ze uit voor Marley Spoon via jouw account - ze ontvangen dan een speciale welkomstaanbieding en als ze zich via jouw uitnodiging aanmelden krijg jij van ons een kleine beloning!



6. Zin in een extraatje?

Heb je de lekkernijen in onze Markt al ontdekt? Wat dacht je van verfrissende **Mojo Maté** of heerlijke brownies, DIY-kits voor snelle muffins of verse ingrediënten voor bijgerechten zoals een kleurrijke salade. Bekijk onze selectie en maak je volgende maaltijd extra speciaal!