

## Kale-licious

**Ingrediënten:**

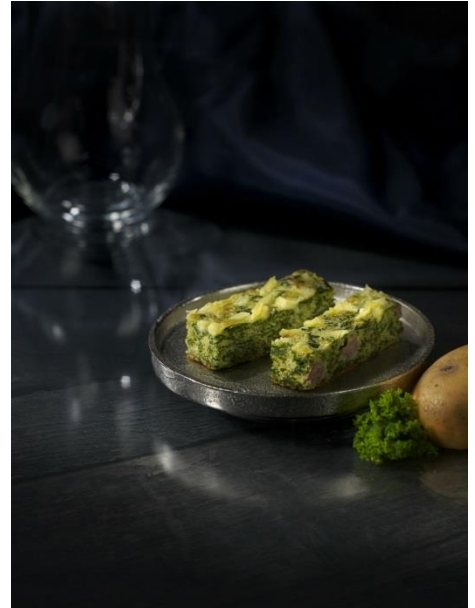
Kant en klare Umami – Kale-licious

**Garnering:**

Appel, worst, ui, dille

**Bereidingswijze:**

U hoeft de Umami alleen maar te ontdooien, in porties van het gewenste formaat of vorm te snijden en warm of koud te serveren als toevoeging aan een bestaand gerecht, borrelhapje, voorgerecht, amuse of hartig tussendoortje. U gebruikt alleen wat u nodig heeft en de volgende portie(s) bewaart u in de diepvries. De Umami wordt geleverd als plaat van 40 x 26 cm, die u afhankelijk van gebruiksmoment en toepassing zelf in kleinere porties kunt verdelen.



**Suggestie:**

Snijd de Spicy Chicken Umami in driehoekjes (of elke andere vorm) en halveer deze. Beleg de onderste plak van de Umami Sandwich met dun gesneden appelblokjes, wat kleine stukjes worst en een ui. Plaats de andere helft erop en decoreer deze een druppel dille mayonaise en werk dit af met een 1 of 2 reepjes dille. Met een mooie bijpassende steker erin creëert u een overheerlijke Umami Sandwich – lekker als borrelhapje of als hartig tussendoortje.