

Umami Spicy Chicken

Ingrediënten:

Kant en klare Umami – Spicy Chicken

Garnering:

Gegrilde kip, zoete paprika, peterselie, mayonaise.

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 vierkantjes (of elke andere vorm) en halveer deze. Beleg de onderste plak van de Umami Sandwich met gegrilde kip stukjes en leg hier wat fijn gesneden zoete paprika reepjes op met wat peterselie. Plaats de andere helft erop en decoreer deze een druppel peterselie mayonaise met wat losse peterselie garnering. Met een mooie bijpassende steker erin creëert u een overheerlijke Umami Sandwich – lekker als borrelhapje of als hartig tussendoortje.

