

OERFRIET KIP PIRI-PIRI SENSATIE



Ingrediënten (1 pers)

- 300 g Aviko Oerfriet
- Oerfriet frietbakjes
- 175 g kip piri-piri (koelvers)
- 40 g gesneden ijsbergsla
- 50 g komkommersalade (koelvers)
- 10 g gebakken uitjes

Oerfriet Kip Piri-Piri Sensatie

Mediterrane Sensatie met pittige kip, knapperige sla, romige komkommersalade en krokante uitjes.

Bereiding (10 min.)

- Verhit de frituurolie tot 170 °C. Verwarm de kip piri-piri volgens de aanwijzingen.
- Bak de Aviko Oerfriet in de hete olie in 3-3,5 minuut goudbruin en krokant.
- Laat de friet goed uitlekken. Schud de friet met zout naar smaak om en schep in het bakje.
- Verdeel de ijsbergsla met de kip piri-piri over de friet. Maak af met de komkommersalade en de krokante uitjes.
- Extra pit? Serveer met tabasco.

Bestel [hier](#) Oerfriet frietbakjes en Oerfriet Sensaties POS materiaal!



Je kunt zoveel meer met Aviko