

Ingrediënten voor 2 personen

150 g mayonaise 2 el ingelegde gemberplakjes*, gehakt 2 tl wasabipasta* 1 el lichte sojasaus 400 g gare, in stukjes gescheurde kip of kalkoen 2 el grof gehakte korianderblaadjes 2 dunne stokbroodjes of 1 baguette 50 g gemengde jonge slablaadjes** 1/2 kleine rode ui, in dunne halve ringen handvol peultjesscheuten***

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Aziatisch

Smaak: Pittig

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Aziatische kipbaguettes

Bereidingswijze

Doe de mayonaise, ingelegde gember, wasabi en sojasaus in een kom en meng met een vork. Schep de kip en de gehakte koriander door tweederde van de mayonaise. Halveer de stokbroodjes of de baguette in de lengte, bestrijk de onderste helft[en] met de rest van het mayonaisemengsel en leg er de slablaadjes op. Beleg met het kalkoenmengsel en de ui en eindig met de scheuten. Leg er de bovenste broodhelft op, halveer eventueel. * Ingelegde gember en wasabipasta zijn verkrijgbaar bij Aziatische winkels en goed gesorteerde supermarkten. ** Gemengde jonge slasoorten zijn verkrijgbaar in zakjes bij de supermarkt. *** In plaats van peultjesscheuten kun je ook een andere kerssoort nemen, zoals bijvoorbeeld tuinkers of shiso-kers.

Serveertips

Wasabi is een inheemse Japanse plant die verwant is aan de waterkers - hoewel vaak gedacht wordt dat het een mierikswortel is. Ze groeit alleen in velden omringd door water en is moeilijk te kweken. De wortels van de plant worden traditioneel in een pasta geraspt en samen met sojasaus en gember bij sushi geserveerd.