



## KIP CURRY POULET CURRY

SUPERLEKKER  
DÉLICIEUX

Wie lust er geen sandwich met superlekkere kip curry?  
Met dit eenvoudige recept ga je zo aan de slag!

Vous aimez les sandwichs garnis au poulet curry ?  
Voici une recette simple, rapide et succulente !

### INGREDIËNTEN - INGRÉDIENTS

- 1 kg Mayon(n)aise Classic Beeckman Spices **70016**
- 15 gr curripoeder | 15 gr de poudre de curry **29012**
- 5 gr Kurkumapoeder | 15 gr de poudre Curcuma **29011**
- 800 gr kippenvlees in stukjes gesneden | 800 gr de viande de poulet cuit et coupé en petits morceaux
- Conserva Evlier - Bewaarmiddel voor salades (optioneel) | Conservateur pour salades (optionnel) 5 gr/kg **37008**

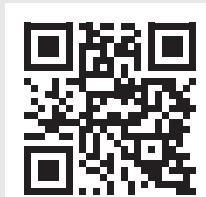
### BEREIDING - PRÉPARATION

- Curripoeder en Kurkumapoeder goed vermengen met de mayonaise | Mélanger la poudre de curry et de curcuma avec la mayonnaise.
- Het kippenvlees toevoegen | Ajouter le poulet
- Het geheel goed vermengen | Bien mélanger le tout

Meer tips en recepten ontvangen?  
Vous souhaitez recevoir plus de conseils et de recettes?

**Schrijf je in voor de nieuwsbrief.**  
Scan de QR-code en blijf op de hoogte!

**Inscrivez-vous à la newsletter.**  
Scannez le code QR et restez informés.



### SUGGESTIE / SUGGESTION

Voeg enkele weinig gewekte, zwarte rozijnen toe voor een zoete touch | Pour une touche sucrée, ajouter une petite poignée de raisins secs noirs trempés. - **75008**

**BEECKMAN**

GIETERIJSTRAAT 16, 1502 HALLE (BE) | +32 (0)2 532 55 19  
[WWW.BEECKMANSPIICES.COM](http://WWW.BEECKMANSPIICES.COM) | [order@beeckmanspices.com](mailto:order@beeckmanspices.com)