



KIPSLA NATUUR SALADE AU POULET NATURE

In onze reeks van salades vind je hier de het recept voor overheerlijke kipsla natuur.

Dans notre gamme de salades, voici la délicieuse recette au poulet nature.

INGREDIËNTEN - INGRÉDIENTS

- 1kg Mayon(n)aise Classic Beeckman Spices **70016**
- 1 blik uitgelekte champignons (800 gr) | 1 boîte de champignons égouttés (800 gr) **72049**
- 15 gr kippenbouillon in poeder | 15 gr de bouillon de poulet en poudre **25026**
- 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

- Kippenbouillon in poeder goed vermengen met de mayonaise | Bien mélanger le bouillon de poulet en poudre avec la mayonnaise
- De champignons en kippenvlees toevoegen | Ajouter les champignons et le poulet
- Het geheel goed vermengen | Bien mélanger le tout

** Geen champignons en kippenbouillon in poeder | Pas de champignons et de bouillon de poulet en poudre*

*** Het is belangrijk om de fruitcocktail zeer goed te laten uitlekken | Il est important de bien laisser égoutter le cocktail de fruits*

**SUPERLEKKER
DÉLICIEUX**

SUGGESTIE / SUGGESTION

Kipsla Andalouse | Salade au Poulet Andalouse

Vervang de mayonaise door 1 kg Andalousesaus van Didden | Remplacez la mayonnaise par 1 kg de sauce Andalouse de Didden - **70201** *

Kipsla Hawaï | Salade au Poulet Hawaï

Vervang de mayonaise door 1 kg Cocktailsaus van Didden | Remplacez la mayonnaise par 1 kg de sauce Cocktail de Didden - **70020** *

Vervang de champignons door 1 blik fruitcocktail** (800 gr) | Remplacez les champignons par 1 boîte de cocktail de fruits** (800 gr)

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

Scan de QR-code en schrijf je in voor de nieuwsbrief.

We houden je graag op de hoogte!

Scannez le code QR et inscrivez-vous pour la newsletter.

Nous tenons à vous tenir informés !

