

Vurig & Zoet: Croque BBQ Kip met Brugge Jong

Ingredienten:

- 2 kipfilets
- 1 rode ui
- 1 lente uit
- 2 sneetjes Brugge Jong
- 4 dikke sneden boerenbrood
- 2 eetlepels BBQ saus
- Brugge Boter
- 1 tl cayennepeper
- 1 tl paprikapoeder

Bereiding:

1. Bestrooi de kipfilets met de Cayenne peper en het paprikapoeder. Grill dit voor ongeveer 6 minuten op de BBQ zodat de kipfilet niet meer roze is binnenin.
2. Snij de rode ajuin en de lente ui in ringen. Verwijder de korst van de sneetjes Brugge Jong en halveer.
3. Neem een sneetje boerenbrood en leg er één plakje kaas op. Vervolgens leg je de gegrilde kipfilet erbovenop. Bestrijk dit met 1 eetlepel BBQ saus. Leg hierop de gesneden stukjes lente ui en een aantal ringen van de rode ajuin. Werk vervolgens af met nog een sneetje kaas en een sneetje boerenbrood.
4. Verwarm een klompje Brugge Boter in een grillpan en plaats de twee croques in de pan. Afhankelijk van het type brood laat je dit 1 à 2 minuten in de pan grillen tot het brood lekker krokant is.

Tip: Gebruik glutenvrij boerenbrood om het recept glutenvrij te maken.

Klaar is kaas!

2 personen

15 min

Hoofdgerecht

0,5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/vurig-zoet-croque-bbq-kip-met-brugge-jong>