

Crispy chicken caesar croissant sandwich

👤 4 personen

🕒 45 minuten

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Voor de kip- 2 kipfilets, mooie grote van goede kwaliteit- 1 tl gerookte paprikapoeder- 1/2 tl knoflookpoeder- 1/2 tl uienpoeder- 1/2 tl gedroogde tijm- 1/2 tl cayenne- Voor de krokante korst- 50 gr bloem- 2 eieren, losgeklopt- Geraspte Parmezaanse kaas- Panko of paneermeel- Honing-mosterd mayonaise- 3 el goede mayonaise- 1 el grove mosterd- 1 el honing- Citroensap naar smaak- Peper en zout naar smaak- Voor de sandwich- 4 roomboter croissants- Romainesla- 4 plakken cheddar- Parmezaanse kaas- Bacon | <ul style="list-style-type: none">- Benodigdheden- BBQ met volledig directe opstelling- Gietijzeren skillet- 3 kommen voor het paneren- Kernthermometer- BBQ tang- Rasp |
|---|--|

1. Snijd de kipfilets horizontaal doormidden zodat je 4 dunnere filets krijgt. Bestrooi ze aan beide kanten met paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder, tijm, cayennepeper, zout en peper. Laat even intrekken terwijl je de rest voorbereidt.
2. Zet drie schaaltjes klaar: één met bloem, één met losgeklopt ei, en één met panko. Haal de kipfilets eerst door de bloem, dan door het ei en vervolgens door de panko. Druk de panko goed aan zodat deze stevig blijft zitten.
3. Stel de kamado in voor directe hitte op een temperatuur van ongeveer 200-220°C.
4. Maak ondertussen vast de saus door alle ingrediënten goed met elkaar te mengen. Breng op smaak met peper en zout.
5. Zet de skillet op het vuur en laat deze warm worden.
6. Bak het spek in het eigen vet goudbruin en krokant en leg het opzij voor later. Bewaar het vet in de pan.
7. Voeg wat extra olie toe aan de skillet en laat dit opwarmen.
8. Bak de kipfilets in de skillet om en om goudbruin tot een kerntemperatuur van 72 graden.
9. Snijd de croissants doormidden en beleg de onderste helft met een plak cheddar.
10. Grill de croissants kort boven het vuur tot ze bruin kleuren en de kaas smelt. Houd ze goed in de gaten want dit gaat snel!
11. Tijd om de sandwich op te bouwen! Bestrijk de bodem met saus en leg de sla er bovenop, gevolgd door de knapperige kip. Doe er nog wat saus bovenop en rasp er Parmezaanse kaas overheen. Maak af met de knapperige bacon.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl