

Heb jij onze (h)eerlijke Gallux-kip al geproefd?

Recept



4 PERSONEN



15 MIN.

KIPPENRILLETES MET FOCACCIA

Kip, niet feestelijk? Nonsens! De potjes Gallux-kippenrilletes zijn jouw nieuwe geheime ingrediënt met de feestdagen. Gebruik de rilletes zo als dip of smeer de lekkernij op een toastje. En als je onze rilletes écht culinair wilt serveren, hebben we dit receptje voor jou. Geniet van schitterende feesten, met Gallux.



INGREDIËNTEN

- 1 portie Gallux-kippenrilletes
- 1 focaccia om af te bakken
- Olijfolie
- Provençaalse kruiden
- Bieslook

BEREIDING

1. Laat de kippenrilletes een half uur voor serveren op kamertemperatuur komen en verwarm de oven op 180 graden.
2. Snijd de focaccia in repen en smeer ze in met olijfolie en Provençaalse kruiden.
3. Bak de focaccia in de oven voor ongeveer 11 minuten op 180 graden.
4. Snij de bieslook fijn.
5. Serveer de kippenrilletes met de focaccia en strooi er bieslook over.

RAADPLEEG AL ONZE RECEPTEN OP ONZE WEBSITE!



www.gallux.be

