



# 3 x gegrilde boterhammen crunchy kip, roerei en roomkaas



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



# Ingrediënten

## **Crunchy kip:**

1 kipfilet  
olijfolie  
peper en zout  
2 sneden brood  
1 eetlepel barbecuesaus  
2 eetlepels gefrituurde uitjes (kant-en-klaar)

## **Roerei:**

4 eieren  
peper en zout  
1 klontje boter  
1 bosje bieslook (fijngesneden)  
2 sneden brood

## **Roomkaas:**

2 sneden brood  
3 blaadjes kropsla  
2 1/2 eetlepels roomkaas  
4 plakjes tomaten (dungesneden)  
4 plakjes komkommers (dungesneden)  
peper en zout

# Bereidingswijze



- 1.** **Crunchy kip:** smeer de kipfilet in met olijfolie en breng goed op smaak met peper en zout. Gril in een hete grillpan en laat even afkoelen. Snij met een scherp mes in zeer fijne reepjes. Beleg een snee brood met de kip, bedruppel met de barbecuesaus en werk af met de gefrituurde uitjes. Dek af met de tweede snee brood en leg in de grillpan tot het brood kleurt. Draai om en laat nog even verder bakken. Snij daarna in twee driehoekjes.
- 2.** **Roerei:** klop de eitjes los en breng ze goed op smaak met peper en zout. Smelt de boter in een pan met antiaanbaklaag en giet de eitjes erin. Laat ze al roerend garen en werk af met bieslook. Beleg een snee brood met het roerei en dek af met de tweede snee brood. Leg in de grillpan en bereid net zoals de crunchy kip.
- 3.** **Roomkaas:** beleg een snee brood met kropsla, roomkaas, tomaat en komkommer. Breng op smaak met peper. Dek af met de tweede snee brood. Leg in de grillpan en bereid net zoals de crunchy kip.