

The logo for FANO, featuring the word "FANO" in white, bold, sans-serif capital letters inside a red speech bubble shape with a white outline. The background of the image is a wooden table with a plate of food. The plate contains a round, white, smoked chicken breast (kipbonbon) garnished with fresh green basil leaves. To the right of the chicken are several slices of red cherry tomatoes and some purple basil leaves. A silver fork is visible in the background, and a glass of water is partially visible on the right side of the frame.

FANO

Gerookte kipbonbon

gevuld met sellerie-fruitsalade met passievruchtdressing

Gerookte kipbonbon

gevuld met sellerie-fruitsalade
met passievruchtdressing



Ingrediënten voor 10 stuks

500 gram gerookte kip
500 gram Fano Sellerie-fruitsalade
150 ml passievruchtdressing
10 takjes kervel
Koffiekopjes
Plasticfolie

Bereiding

Bekleed een koffiekopje eerst met plasticfolie en vervolgens met gerookte kip. Laat de kip een klein beetje over de rand van het kopje hangen. Vul de kopjes met de salade en vouw de overhangende kip er overheen. Dek af met plasticfolie en zet een uur in de koelkast voor een mooie stevige bonbon.

Stort de bonbons op een schaal, haal het plastic eraf. Giet er een beetje dressing over en omheen.

Garneer elke bonbon met een takje kervel.

| Benodigheden | Hoeveelheid | Kostprijs |
|---------------------------|-------------|-----------|
| Gerookte kip | 300 gram | € 3,57 |
| Kervel | 0,1 bos | € 0,16 |
| Passievrucht dressing | 150 ml | € 1,17 |
| Fano Sellerie-fruitsalade | 300 gram | € 1,13 |
| Totaalprijs per 10 stuks: | | € 6,03 |

U MAAKT HET MET FANO!
www.fano.nl

