



## Snacks - Warme broodjes

# Pistolet Kipsaté

wit of volkoren

### Ingrediënten

Art. nr.	Omschrijving
171300	Très Bonne Pistolet volkoren
171299	Très Bonne Pistolet wit
151902	Meesterschap Kipsaté
295590	Lucullus Atjar tjampoer
109074	Lucullus Gebakken uien

### Hoeveelheid

1 st
1 st
150 gr
20 gr
2 gr

### Bereidingswijze

- Haal de bevroren pistolet (1 stuk) uit de verpakking, leg op de bruine siliconen bakmat en schuif in de Merrychef
- Selecteer het juiste icoontje om het programma te starten
- Zet ondertussen een bord en bakje klaar
- Schep de gekoelde kipsaté (150 gram) in een bakje
- Haal de pistolet uit de Merrychef, snijd doormidden en leg op het bord
- Zet het bakje kipsaté op de zwarte siliconen bakmat en schuif in de Merrychef
- Selecteer het juiste icoontje om het programma te starten
- Haal het bakje kipsaté uit de Merrychef
- Garneer met atjar tjampoer en gefrituurde uitjes
- Serveer met een servetje

**Programma:** Pistolet 1 + Kip sate  
**Bereidingstijd:** 2:55 min 400V - 3:20 min 230V\*  
**Adviesprijs:** € 7,00 - € 9,00

\*Bereidingstijd o.b.v. Merrychef conneX. Bereidingstijd met de Merrychef E2S kan afwijken.