

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo



La Ricetta del Giorno

Sandwich Queen Victoria

Ingrediënten 12 sandwiches

12 sneetjes wit brood, 125 gram roomboter, sap van een 1/2 citroen, 1 el Dijon mosterd, 300 gram vrije uitloop kipfilet, groentebouillon, 3 el mayonaisse, 1 el ketchup, 1 tl Worcestershiresaus, paar druppels Tabasco, 12 plakken rundertong, 1 doosje tuinkers en P&Z

Bereiding

Pocheer de kipfilet in de groentebouillon gedurende 10 minuten, zet van het vuur en laat de filet in de vloeistof afkoelen. Snijd het vlees in kleine blokjes als het afgekoeld is. Vermeng het kippenvlees met de mayonaisse, ketchup, Worcestershiresaus, Tabasco en P&Z. Maak een samengestelde boter van de zachte boter met het citroensap, de mosterd en P&Z. Haal de korsten van het brood en zorg voor mooie vierkante sneetjes. Smeer ze royaal in met de boter en leg er een plak rundertong op. Schik hier een lepel van het kippenvlees op en smeer netjes uit. Een pluk tuinkers erop en afdekken met een beboterde snee brood. Snijd de sandwich diagonaal en serveer op een etagère of een bord met een gesteven wit servet.

Als je liever bruin brood gebruikt, neem dan niet al te donker brood en geen pitten.