




-  Bereiden in: oven
-  Voorbereiding: 10 min.
-  Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 2 of 4 broodjes naar eigen keuze
- 2 of 4 kippendijen
- 1 ei
- 1 bordje met bloem
- 100 gram cornflakes
- blaadjes sla
- 2 eetlepels honing
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 theelepels mosterd
- 3 eetlepels Griekse yoghurt
- peper en zout
- 2 tomaten
- eventueel plakjes kaas
- tomaten ketchup of zelf gemaakte honing mosterd saus
- Huishoudfolie

## Voedingswaarde

- 

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/logo-samen-een-koekopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

## Bereiding

Zet alvast de oven aan op 200 graden

- 1 Snijd de kippendijen door midden
- 2 Bedek het vlees met huishoudfolie en maak platter, gebruik hiervoor een koekenpan of deegroller
- 3 Nu het ei loskloppen en wat peper en zout naar smaak toevoegen
- 4 De cornflakes moeten in kleinere stukjes gemaakt worden. Doe dit door ze in een zakje te doen en kapot te drukken.
- 5 De stukken kip eerst door de bloem halen, daarna door het losgeklopte ei en als laatst door de cornflakes. Zorg dat de kip goed bedekt is
- 6 De kip nu in 20 minuten in de oven bakken
- 7 Nu kunt u de saus klaarmaken door de yoghurt, mayonaise, mosterd en honing mét een snufje zout door elkaar te roeren.
- 8 Snij de tomaten in plakjes.
- 9 de broodjes doormidden snijden en beleg ze met sla, een stuk krokante kip, plakje kaas, (als dan niet een tweede stukje kip met plakje kaas) en dan de saus on top.
- 10 Een grote saté prikker erdoor en .... genieten maar.

Echt wát een traktatie is dit!

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)