

Panino con pollo Tandoori

Per 10 sandwich:

10 panini con sesamo, art. 13
800 g petti di pollo
30 g Tandoori Seasoning
100 g rucola
10 g granulato di mela
400 g crème fraîche
1 punta di coriandolo macinato

- Tagliare il pollo a strisce, insaporire con le spezie tandoori ed il coriandolo, poi rosolare.
- 2 Mettere il granulato alla mela in acqua e fare una purea con la crème fraîche e le spezie.
- 3 Spalmare le due metà del panino, aggiungere la rucola ed il pollo e chiudere il sandwich.
- Tostare sulla griglia a contatto e servire.

