

## Clubsandwich met gegrilde kip / Club Sandwich with grilled chicken



### **De boodschappen voor 2**

4 eetlepels mayonaise

1 eetlepel Dijon mosterd

1 theelpel heldere honing

zeezout & versgemalen zwarte peper

1 theelepel soyasaus

6 boterhammen

100 gram gegrilde kiprollade, dun gesneden

100 gram bacon, in plakjes

2 vrije uitloop eieren, hardgekookt

1 rode ui, in dunne ringen gesneden

2 grote tomaten of 6-8 cherrytomaten

1/2 zakje gemengde sla

### **Zo maak je een gegrilde kip clubsandwich**

Was en droog de sla, snij de tomaten en snij de ui in ringen.

Doe 2 eetlepels mayonaise in een kom, roer er mosterd, soyasaus en honing door.

Breng op smaak met zout & peper.

**Kook de eieren 10 minuten, laat ze schrikken en snij ze in dunne plakjes.**

Bak de bacon knapperig, bak in dezelfde pan de uienringen en snij het brood.

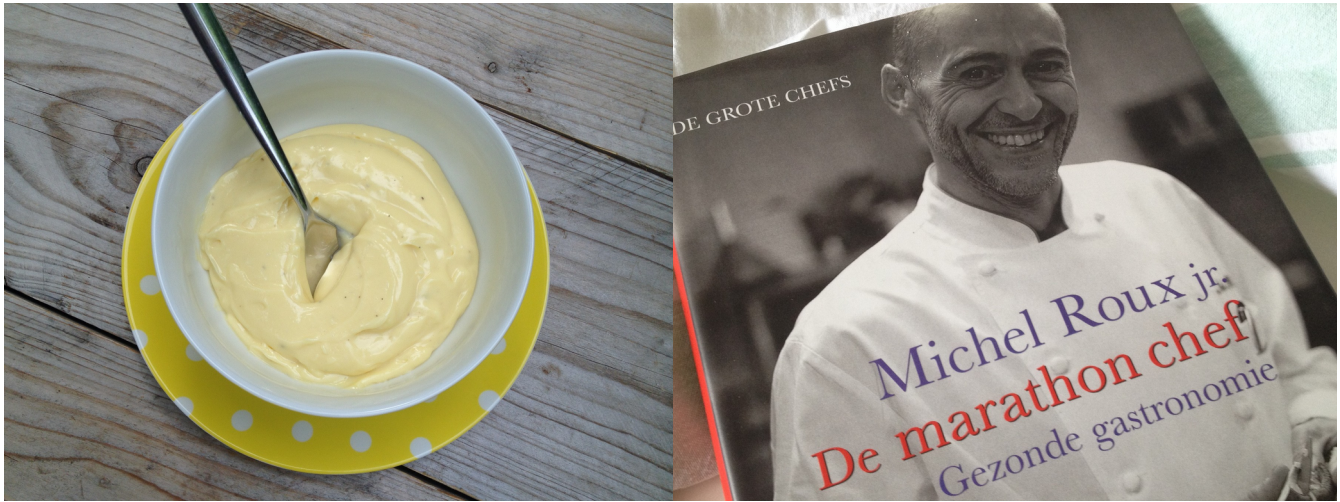
Smeer royaal mayonaise op het brood.

Beleg de eerste boterham met bacon, tomaat en ui, leg er een boterham op, daarop kip, ei en sla.

Dek af met nog een boterham, snij de clubsandwich door en steek er een prikker in.

**Enjoy!**

## Clubsandwich met gegrilde kip / Club Sandwich with grilled chicken



### De boodschappen

2 vrije uitloop eierdooiers

15 gram Dijon mosterd

250 ml Arachide (aardnoten) olie of goede olijfolie

30 ml Vers citroensap of witte wijnazijn

snufje zee zout & versgemalen zwarte peper

### Zo maak je de heerlijke mayonaise van Michel Roux Jr

Scheidt de eieren en klop de dooiers met mosterd, zout & peper met de garde goed glad.

Voeg de olie in een klein straaltje toe terwijl je stevig blijft kloppen.

Als de mayonaise dikker wordt kun je van het straaltje olie een gelijkmatig stroompje maken.

Als alle olie is opgenomen klop je het citroensap of de azijn erdoor.

Klop nog 30 seconden stevig door met de garde tot de saus een gladde, glanzende mayonaise is.

**Schep de mayonaise in een pot met schroefdeksel en bewaar het in de koelkast, het bewaren zal niet lang duren!**

## Clubsandwich met gegrilde kip / Club Sandwich with grilled chicken



### Shopping list for 2

4 tablespoons mayonnaise	100g thinly sliced grilled chicken, sliced
1 tablespoon Dijon mustard	100g of bacon, sliced
1 teaspoon clear honey	2 free range eggs, hardboiled
sea salt & freshly ground black pepper	1 red onion, thinly sliced in rings
1 teaspoon Soy sauce	2 large vine tomatoes or 6-8 cherry tomatoes
6 slices of bread	1/2 a bag of mixed lettuce

### How to make a grilled chicken club sandwich

Wash and dry the lettuce, cut the tomatoes and slice the onion in rings.

Put 2 tablespoons of mayonnaise in a bowl, stir in mustard, soy and honey.

Season the mayonnaise with sea salt & freshly ground black pepper.

Boil the eggs for 10 minutes, cool in cold water then slice them thinly.

Fry the bacon crispy then fry the onion rings too and slice the bread.

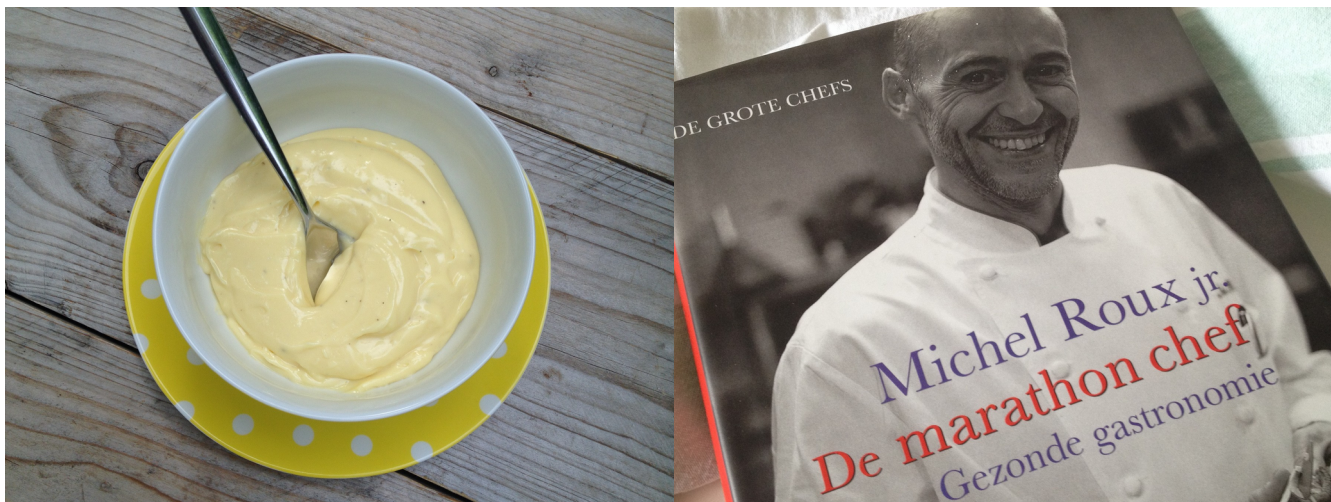
Spread generously mayo on the bread and top it with the bacon, tomato and onion.

Put on a slice of bread then place the chicken and the egg on it.

Spread some lettuce over the egg then top it with the last slice of bread and stick in a skewer.

**Enjoy!**

## Clubsandwich met gegrilde kip / Club Sandwich with grilled chicken



### Shopping list

2 free range egg yolks

15 gram Dijon mustard

250 ml groundnut oil or a good olive oil

30 ml fresh lemon juice or white wine vinegar

a pinch of sea salt & freshly ground black pepper

**Freshly made mayonnaise is easy to make at home, with a great [recipe by Michel Roux Jr.](#)** But if you want to make it even easier for yourself, you can buy a jar - for instance Hellman's reduced fat mayo and quickly turn it into a honey-mustard sauce. If you make fresh mayo then stir in only soy sauce and honey.

### How to make the delicious mayonnaise by Michel Roux Jr.

Separate the egg yolks from the whites, put the yolks, mustard, salt & pepper in a bowl and whisk.

Add the oil in a thin trickle while you keep whisking firmly.

When the mayonnaise thickens the trickle of oil can become a steady little stream, keep whisking.

When all the oil is incorporated quickly whisk in the lemon juice (or vinegar).

Keep rapidly whisking for 30 seconds or until the mayonnaise becomes thick and glossy.

**Spoon the mayonnaise in a jar with a screw lid and store it in the refrigerator, storage will not last long!**