

croma mini masterclass

Spiekbriefje

Kipfilet

Wat heb je nodig?

Croma Mild met Olijfolie (groene dop)
Ga uit van circa 150 gram per persoon
Peper & zout
Vleestang
Pan met anti-aanbaklaag
Aluminiumfolie



Volg deze stappen en zet het perfecte stukje vlees op tafel!

- Laat de kipfilet op temperatuur komen
- Kruid voor het bakken de kipfilet met peper en zout
- Zet de pan op hoog vuur en spuit een flinke scheut Croma in de pan
- Leg met de vleestang voorzichtig de kipfilet in de pan als de Croma bruin is
- Bak de kipfilet op hoog vuur om en om lichtbruin
- Bak de kipfilet vervolgens nog circa 10-15 minuten op laag vuur (gebruik geen deksel!)
- Dek het vlees af met aluminiumfolie en laat het even rusten



Vlees bak je in Croma.