



Air-Fryer Crispy BBQ Chicken Sliders

Prep time: 10 min
Total time: 25 min
**Makes 4 servings, 2
sliders (260 g) each**

These crispy little chicken sandwiches may look small, but they pack a flavour punch. Using an air-fryer crisps them up to perfection without the mess and oil of a deep fryer.

What do I need?

- 1 lb** boneless skinless chicken breasts, cut into 8 strips
- ¼ cup** *Kraft* Rancher's Choice Dressing
- 2 tbsp** cornstarch
- ½ tsp** garlic salt
- ⅔ cup** seasoned bread crumbs
- 8** brioche slider buns, split and toasted
- ¼ cup** *Heinz* Garlic Aioli
- ½ cup** baby greens or shredded lettuce
- 8** dill pickle slices
- ¼ cup** *Bull's-Eye* Original Bold BBQ Sauce

How do I make it?

1. Heat air-fryer to 400°F. Toss chicken with dressing, cornstarch and garlic salt until evenly coated. Coat each piece in bread crumbs.
2. Spray air-fryer basket with cooking spray. Arrange chicken pieces in single layer in prepared basket, then place basket in air-fryer. Cook 15 min. turning after 8 min. until chicken is cooked through (170°F), crispy and golden.
3. Meanwhile, spread cut sides of bottom halves of buns with Aioli. Top with lettuce, pickles and chicken pieces; drizzle with BBQ Sauce. Top with remaining bun halves.

Tip: Serve with a green salad or slaw tossed with your favourite *Kraft* Salad Dressing.





Mini-sandwichs au poulet BBQ croustillant

Durée de préparation : 10 min
Durée totale : 25 min
Donne 4 portions, 2 mini-sandwichs
(260 g) chacune

Ces petits sandwichs au poulet croustillants ont l'air petits, mais ils sont pleins de saveurs. L'utilisation de la friteuse à air chaud permet de les faire croustiller à la perfection sans les dégâts et l'huile d'une friteuse.

Ingrédients nécessaires :

- 1 lb** de poitrines de poulet désossées sans la peau, coupée en 8 lanières
- ¼ tasse** de vinaigrette Campagne *Kraft*
- 2 c.** à soupe d'amidon de maïs
- ½ c.** à thé de sel d'ail
- ¾ tasse** de chapelures assaisonnées
- 8** petits pains à burgers, ouverts et grillés
- ¼ tasse** de l'Aïoli à l'ail *Heinz*
- ½ tasse** de jeunes pousses de roquette ou de la laitue râpée
- 8** cornichons à l'aneth, tranché
- ¼ tasse** de la sauce barbecue *Bull's-Eye Bold Originale*

Comment le préparer?

- 1.** Chauffer la friteuse à air chaud à 400 °F. Mélanger le poulet avec la vinaigrette, l'amidon de maïs et le sel d'ail jusqu'à ce qu'il soit uniformément enrobé. Enrober chaque morceau de chapelure.
- 2.** Vaporiser le panier de la friteuse d'un enduit à cuisson. Disposer les morceaux de poulet en une seule couche dans le panier préparé, puis placer le panier dans la friteuse à air chaud. Cuir pendant 15 minutes, en tournant après 8 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit (170 °F), croustillant et doré.
- 3.** Entre-temps, étaler l'aïoli sur les côtés coupés des moitiés inférieures des petits pains. Garnir de laitue, de cornichons et de morceaux de poulet; arroser de sauce BBQ. Recouvrir avec les autres moitiés de petits pains.

Conseil : Servir avec une salade verte ou une salade de chou mélangée avec votre vinaigrette *Kraft* préférée.

