



Grilled Chicken Sandwiches with Cilantro-Lime Slaw

Prep time: 15 min
Total time: 25 min
Makes 4 servings

A rainbow-coloured slaw makes for a crispy topping on this super juicy grilled chicken sandwich. Enjoyable for all your summer meals.

What do I need?

- ¼ cup** *Miracle Whip* Original Spread
- 1 tbsp** chili powder
- 4** small boneless skinless chicken breasts (about 1-¼ lb)
- 1-½ cups** each shredded green and red cabbage
- ½ cup** grated carrot
- 2** green onions, thinly sliced, divided
- ¼ cup** *Kraft* Coleslaw Dressing
- PC* Cilantro Lime Crema
- 4** crusty rolls, split

How do I make it?

1. Heat barbecue to medium heat. Mix *Miracle Whip* and chili powder until blended in medium bowl. Add chicken, tossing to coat. Let stand for 10 min.
2. Meanwhile, mix cabbage, carrot, half of the green onions, dressing and crema in medium bowl; set aside.
3. Grill chicken, discarding any remaining marinade, 10 min. or until done (170°F), turning after 5 minutes. Add buns to grill in last minute of cooking until toasted.
4. Fill buns with chicken and slaw.

Tip: Like it spicy? Replace *Miracle Whip* with *Heinz Mayoracha* Sauce or add a squeeze of Sriracha to the *Miracle Whip* mixture.





Sandwichs au poulet grillé avec salade de chou à la coriandre et lime

Durée de préparation : 15 min
Durée totale : 25 min
Donne 4 portions

Une salade de chou aux couleurs de l'arc-en-ciel constitue une garniture croustillante pour ce sandwich au poulet grillé très juteux. Agréable pour tous vos repas d'été.

Ingrédients nécessaires :

¼ tasse de tartinade *Miracle Whip* originale

1 c. à soupe de poudre chili

4 petites poitrines de poulet désossées et sans peau (environ 1 ¼ lb)

1-½ tasses chacun de chou vert et de chou rouge râpés

½ tasse de carotte râpée

2 oignons verts, coupés en fines tranches, divisés

¼ tasse de vinaigrette Salade de chou *Kraft*

crème à la coriandre et à la lime *PC*

4 petits pains croustillants, coupés en deux

Comment le préparer?

1. Chauffer le barbecue à feu moyen. Dans un bol moyen, mélanger la sauce *Miracle Whip* et la poudre de chili jusqu'à homogénéité. Ajouter le poulet, remuer pour bien enrober. Laisser reposer pendant 10 minute.
2. Entre-temps, mélanger le chou, la carotte, la moitié des oignons verts, la vinaigrette et la crème dans un bol moyen; mettre de côté.
3. Griller le poulet, en jetant le reste de la marinade, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit cuit (170 °F), en le retournant après 5 minutes. Ajouter les petits pains sur le gril pendant la dernière minute de cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient grillés.
4. Remplir les petits pains de poulet et de salade de chou.

Conseil : Aimez-vous les saveurs piquantes? Remplacer la sauce *Miracle Whip* par de la sauce *Mayoracha Heinz* ou ajouter une goutte de Sriracha au mélange *Miracle Whip*.

