

BAO BUN CANTONESE



Chef: Maurizio Ferrari

Zubereitung

Das Hühnchenfilet in Mehl, Ei und Pangiallo (Gelbes Paniermehl) wenden und in heißem Öl frittieren.

Menù-Zutaten

15 g Pesto rosso (rotes Pesto) - CGOK

Zutaten

3 grüne Bao-Bun-Brötchen

45 g Hühnchenfilet

süß-säuerliche rote Zwiebel (Cipolla di Tropea)

Ei

Mehl

Öl zum Frittieren