HÄHNCHENSALAT MIT PETERSILIENKARTOFFELN, CURRY-MANGO-INGWER-SAUCE, RUCOLA, MANDELN UND DORATI-TOMATEN



Menù-Zutaten

15 g Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

25 g Dorati - TN1

25 g Salsa Mango, Curry e Zenzero (Curry-Mango-Ingwer-Sauce) - XP0X

70 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

Zutaten

140 g Hähnchenbrust

10 g Rucola

5 g ungeschälte Mandeln

n.B. Petersilie

n.B. Salz und Pfeffer

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Für 1 Person

Die Mandeln blättrig schneiden und in der trockenen Pfanne anrösten. Die Kartoffeln kurz abspülen und ebenfalls blättrig schneiden. Mit nativem Olivenöl extra, Salz, Pfeffer und Petersilie marinieren. Die Hühnerbrust grillen, salzen und pfeffern. Die Hühnerbrust aufschneiden, sobald sie fertig gegart ist. Zum Anrichten alles in einen Reisformer schlichten: zuerst die marinierten Kartoffeln, darauf das gegrillte Hähnchenfleisch, die Curry-Mango-Ingwer-Sauce, Rucola, die Mandeln und zuletzt die „Dorati“-Tomaten.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)