SALTIMBOCCA MIT PULLED TURKEY, BBQ-SAUCE, ROTKOHLSAUCE UND RÄUCHERMOZZARELLA



Menù-Zutaten

100 g Pulled Turkey - SQ2

20 g Salsa barbecue (Barbecuesauce) - E60K

30 g Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XX0X

n° 1 Saltimbocca (Lavastein-Brot) - 7011

Zutaten

50 g Räuchermozzarella

15 g Gemischter Schnittsalat

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

FÜR 1 PORTION

Das Pulled Turkey 10–15 Minuten bei 230 °C im Ofen goldbraun werden lassen. Das Fleisch zerfasern und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit das Lavastein-Brot 2–3 Minuten bei 220 °C im Ofen erhitzen. Das heiße Brot der Reihe nach mit gemischtem Schnittsalat, Pulled Turkey, Barbecue-Sauce, Rotkohlsauce und dünn aufgeschnittenem Räuchermozzarella belegen.

© 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)