

Crispy Chicken

Santa Maria Crispy Chicken Bites Spice Mix -mausteseos sopii uunissa kypsennettävien boilerinpalojen maustamiseen. Miedot ja rapeapintaiset broilerinpalat ovat erinomaista tarjottavaa Tex Mex buffettipöydässä tai Wrap Tortillojen täytteenä.

uutuus!



Crispy Chicken Caesar Wrap

AINEKSET

10 annosta

- 1,2 kg broilerinfilee, paloina
- 1 dl ruokaöljy
- 180 g Santa Maria Crispy Chicken Spice Mix -mausteseos
- 50 g Santa Maria Seasoning Mix Ranch Style -mausteseos
- 0,6 l kermaviili
- 10 kpl Santa Maria Tortilla Original 10" -tortilla
- 2 kerää roomansalaatti, suikaleina
- 2 dl parmesaaniraastetta

VALMISTUS

Sekoita keskenään broilerinpalat, ruokaöljy ja Crispy Chicken Spice Mix -mausteseos. Levitä broilerinpalat leivinpaperin päälle uunipellille tai uunivuokaan. Kypsennä uunissa 225 asteessa noin 15-18 minuuttia, kunnes väri on kullankeltainen ja pinta rapea. Sekoita Seasoning Mix Ranch Style -mausteseos kermaviiliin. Lisää joukkoon salaattisuikaleet. Levitä tortillalle ensin salaattia, sitten kypsät broilerinpalat ja lopuksi parmesaaniraastetta. Taita Wrap Tortilla.

◀ **AINEKSET:** Maissihiutale, riisijauho, suola (7%), sipuli, juustokumina, cayennepippuri, rypälesokeri, hiivauute, oregano, paprikauute, aromi, sokeri, paakkuuntumisenestoaine (E551), happo (sitruunahappo).

Tuotenumero: 4474
EAN: 7311310044749
Paino: 1400 g
Me: 1 x 6

RAVINTOARVO: 100 G
Energiaa: 1400 kJ/330 kcal
Proteiinia: 8,0 g
Hiilihydraatteja: 71 g
Rasvaa: 1,5 g

Crispy Chicken mangokastikkeen ja salaatin kera

AINEKSET

100 annosta

- 12,5 kg broileri, paloina
- 2,1 kg Santa Maria Crispy Chicken Spice Mix -mausteseos
- 2,5 l ruokaöljy

MANGOKASTIKE:

- 5 l crème fraiche
- 3,75 l vesi
- 5 l Santa Maria Mango Chutney

SALAATTI:

- 500 g valkokaali, raastetta
- 1,25 kg porkkana, raastetta
- 0,5 l ruokaöljy

- 250 g omenaviinietikka
- 250 g Santa Maria Persillade -maustesuola
- 125 g hunaja
- 1,25 kg ananasmurssa

VALMISTUS:

Sekoita ensin mangokastikkeen ainekset keskenään ja siirrä kylmään. Sekoita kaikki salaatin ainekset keskenään ja siirrä kylmään. Sekoita ruokaöljy ja Crispy Chicken Spice Mix keskenään. Lisää seos broileripalojen joukkoon. Laita maustetut broileripalat uunivuokiin ja kypsennä uunissa 225 asteessa noin 15-18 minuuttia, kunnes broileri on kypsää.

VINKKI:

Vaihda broileri kalaan, naudanlihaan tai kassleriin. Salaatin voit valmistaa edellisenä päivänä.