

crispy chicken

nyhet!

Santa Maria Crispy Chicken Bites Spice Mix är en kryddmix som ger fräsiga och goda kycklingbitar med mild smak. Nyttigare än att fritera och steka - utmärkta som tillbehör på en Tex Mex-buffé eller i en wrap.



Crispy Chicken Ceasar Wrap

INGREDIENSER

10 portioner

1,2 kg	kycklingfilé, skuren i portionsbitar
100 ml	matolja
30 ml	olja
180 g	Santa Maria Crispy Chicken Spice Mix
50 g	Seasoning Mix Ranch Style
600 ml	gräddfil
10	Santa Maria 10" Tortilla Original
2 huvud	romansallad, strimlade
200 ml	parmesanost, riven

TILLAGNING

Blanda kyckling med olja och spicemix så att spicemixen täcker kycklingbitarna väl. Fördela på bleck. Tillaga i 225° C ugn ca 15-18 min, tills kycklingbitarna är gyllenbruna och knapriga. Blanda Seasoning Mix Ranch Style med gräddfil och rör ned i salladen. Lägg salladsblandningen på brödet och toppa med riven parmesan och Crispy Chicken Bites. Vik in en av kanterna på wrapsen och rulla ihop. Servera genast.

◀ **INGREDIENSER:** Majsflingor, rismjöl, salt (7%), lök, spiskummin, cayennepeppar, druvsocker, jästextrakt, oregano, paprikaextrakt, arom, socker, klumpförebyggande medel (E551), syra (citronsyra). Förvaras svalt och torrt.

Art.nr:	4474
Vikt:	1400 g
Antal/förp.:	6
Antal/lav:	14
Antal/pall:	28
Förpackning:	Pure pack

NÄRINGSVÄRDE: 100 G	
Energi:	1400 kJ/330 kcal
Protein:	8,0 g
Kolhydrater:	71 g
Fett:	1,5 g

Crispy Chicken med mangodressing och råkostsallad

INGREDIENSER

100 portioner

12,5 kg	kyckling
2,1 kg	Santa Maria Crispy Chicken Spice Mix
2,5 liter	olja
MANGODRESSING:	
5 liter	crème fraîche
3,75 liter	vatten
5 liter	Santa Maria Mango Chutney
SALLAD:	
500 g	riven vitkål
1,25 kg	morötter
500 ml	matolja

250 g	äppelcidervinäger
250 g	Santa Maria Persillade
125 g	flytande honung
1,25 kg	hackad ananas

TILLAGNING:

Börja med att blanda till ingredienserna för mangodressing i en bunke eller en hink och ställ in i kylan. Riv sedan vitkål, morötter och blanda i olja, vinäger, honung samt persillade, låt stå svalt. Blanda olja och Crispy Chicken Spice Mix i en bunke. Skär kycklingen i lämpliga bitar och blanda den ordentligt med mixen. Lägg kycklingen på ett bleck och tillaga i ugn på 200° C i ca 15 min tills kycklingen är genomstekt.

TIPS FRÅN KOCKEN:
Byt gärna ut kyckling till fisk, tärnat nötkött eller varför inte kassler. Salladen kan du med lätthet göra dagen innan.