



Maishähnchen SV

Rezepturnummer:

04.10.063

Ausgangsmaterial:

1000 g Maishähnchen

Gewürze & Hilfsmittel:

100 g LAFINESS Grillbutter SG 555150

Ablauf der Verarbeitung:

Das Maishähnchen mit der Lafiness Grillbutter marinieren.
Das Maishähnchen in einen Kochbeutel geben, vakuumieren und garen.

Art. Nr: 990550 Schrumpfbeutel 400x600

Zubereitung:

Bei einer Temperatur von +80°C für 2,5 Stunden im Wasserbad garen.

Das gegarte Maishähnchen aus dem Beutel nehmen und rundum knusprig grillen.

LMIV:

Hähnchen, Rapsöl, Speisesalz, MAGERMILCHPULVER, Geschmacksverstärker: E 621 Mononatriumglutamat, BUTTER, Gewürze, Palmfett, Würze, Hefeextrakt, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: E 330 Citronensäure

Analyse:

Brennwert KJ	877 KJ
Brennwert Kcal	211 Kcal
Fett	14,8 g
Gesättigte Fettsäuren	3,4 g
Kohlenhydrate	0,7 g
Zucker	0,6 g
Eiweiß	18,7 g
Natrium	0,7 g
Salz	1,7 g