Butter Chicken Bread

Rezepturnummer: ER2600684

Ausgangsmaterial:
500 g Pollo Fino - Hähnchenoberkeulensteak
400 g Naan Brot
50 g Lollo Rosso
10 g Lauchzwiebel, roh
40 g Paprika rot, frisch

Gewürze & Hilfsmittel:
300 g AVO Originals Butter Chicken5046901

Ablauf der Verarbeitung:

Das Naan Brot mit dem Butterchicken belegen und nach belieben Frühlingszwiebeln und Paprikawürfeln darauf verteilen.

Zutaten:

Hähnchenfleisch, Naan Brot (Weizenmehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Meersalz, Erbsenprotein, Kartoffelflocken, Schwarzkümmel, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Hefe), Lollo Rosso (Lollo Rosso), Gemüse (Paprika, Tomaten, Lauchzwiebel), Kokosmilch (Kokosnussextrakt, Wasser), Rapsöl, BUTTER, Tomatenmark, Branntweinessig, Zucker, CASHEWKERNE, Gewürze, modifizierte Stärke, Speisesalz, Aroma, MILCHEIWEISS, MILCHZUCKER, Konservierungsstoff: (E 202 Kaliumsorbat, E 211 Natriumbenzoat), Kräuter

Zubereitung:

Das ausgelöste Hähnchenoberkeulenfleisch in ca. 3 x 3 cm goße Würfel schneiden und kurz von allen seiten anbraten, mit der Sauce ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen

Das Naanbrot ca. 3 Minuten bei 200 °C im Ofen aufbacken.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Die Paprika entkernen und in feine Würfel schneiden.

Nährwerte:
Brennwert 183 Kcal
Brennwert 764 KJ
Eiweiß 9.6 g
Kohlenhydrate 12.6 g
Zucker 1.5 g
Fett 10.1 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

gesättigte Fettsäuren 2.7 g
Salz 0.9 g

Die vorliegende Anwendungsrezeptur ist eine Herstellungsempfehlung auf Basis praktischer Erfahrungen und aktuell geltender lebensmittelrechtlicher Vorschriften innerhalb Deutschlands und der EU. Für die praktische Umsetzung der Rezeptur beim Anwender übernimmt AVO keine Haftung. Ebenso ist der Hersteller oder Inverkehrbringer verpflichtet die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Bestimmungslandes für das Erzeugnis sicher zu stellen.

www.avo.de . info@avo.de

Industriestraße 7 . D-49191 Belm / Postfach 1151 . D-49187 Belm
Telefon +49 (0) 5406 5080 . Telefax +49 (0) 5406 4126