

Kyllingebryst med fyld

Opskrift 61-0002

Råvarer:

2,000 kg.	Kyllingebryst med skind og vingebe
0,150 kg.	Semi dry tomater
0,300 kg.	Revet ost
<u>0,200 kg.</u>	Würzöle Naturell Hickory Honing
2,650 kg.	Total

Varenr.

238255



Arbejdsgang:

Der laves et snit på langs af kyllingebrystet. Lommen fyldes med en blanding af ost og semi dry tomater. Kyllingebrystet smøres på ydersiden med Würzöle Naturell Hickory Honing med smag af honning og røg. Pyntes med friske krydderurter og kommes i den ønskede salgsemballage.

Tilberedning:

Kyllingebrystet ovnstegtes eller grillsteges ved indirekte varme i ca. 45 min eller til en kerne temperatur på 78°C.

Der er mulighed for tilkøb af etiketter til salgsemballagen

Denne serie af Hela Naturell oliemarinader indeholder kun naturlige ingredienser og er uden hydrogenede fedtstoffer, E-numre og allergener. Produkterne opfylder hermed et stigende antal forbrugeres ønske om "rene" produkter uden tilsætningsstoffer.

- Uden allergener
- Uden hydrogenerede fedtstoffer
- Ikke tilsat glutamat
- Uden konserveringsmidler
- Fri for kunstige farvestoffer
- Uden laktose