



CHICKEN EDAMAME

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Pouletbrust oder Pouletschenkel geschnetzelt
0.100 kg	Karotten
0.200 kg	Edamame geschält
1.300 kg	Gesamtmasse

Version 1

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Soja Honig Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 17145
-------	---------------------------------	----------------

Version 2

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

160 g	Marisauce Sweet & Sour.....	Art.-Nr. 17106
-------	-----------------------------	----------------

Zur geschmacklichen Ergänzung

- Sprossen
- Sojasauce

Arbeitsanleitung

1. Das Pouletfleisch mit der Soja Honig Marinade Sensia oder der Marisauce Sweet & Sour marinieren und ziehen lassen.
2. Die Edamame und die Karotten unter das Pouletfleisch mischen.

Zubereitung

1. Das Chicken Edamame scharf anbraten.
2. Optional kann das Gericht mit Sojasauce abgelöscht werden.
3. Gericht kann mit Sprossen dekoriert werden.

Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Reis oder asiatische Nudeln.