



Gebackene Hühnernuggets mit Kokosflocken,

Afrika-Dip und Curry-Mango-Dressing

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Gebackene Hühnernuggets mit Kokosflocken

800 g Hühnerbrust ohne Haut, 100 g Semmelbrösel, 100 g Kokosflocken, 150 g Mehl, 3 Eier, Öl zum Backen

WIBERG Produkte: Curry Orange, Ursalz pur fein

Gebackene Hühnernuggets mit Kokosflocken

Hühnerbrust in gefällige Stücke schneiden, mit Curry Orange und Ursalz kräftig würzen. Brösel mit Kokosflocken vermischen. Hühnerstücke mit Mehl, Ei und Kokos-Brösel panieren und in Öl knusprig backen.

Afrika-Dip

200 g Topfen/Quark, 100 g Sauerrahm/saure Sahne

WIBERG Produkte: Erdnuss-Öl, Afrika Gewürzsalz, Ursalz pur fein

Afrika-Dip

Topfen/Quark mit Sauerrahm/saurer Sahne sowie Erdnuss-Öl verrühren. Mit Afrika und Ursalz abschmecken und einige Minuten ziehen lassen.

Curry-Mango-Dressing

45 ml Kokosmilch

WIBERG Produkte: 75 ml BASIC Wok Sauce Curry, 60 ml AcetoPlus Mango, 15 ml Erdnuss-Öl, Ursalz pur fein

Curry-Mango-Dressing

Zutaten zu einem cremigen Dressing mixen und bis zum Gebrauch kühl lagern.

Garnitur

frische Blattsalate, Sprossen und Mango in Würfel geschnitten

WIBERG®

www.wiberg.eu  