

FLADENBROT MIT PARRILLADA PIRI PIRI HÜHNERSCHENKELFLEISCH



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Parrillada Piri Piri
450g

ZUTATEN

10 

- 10 Stücke Fladenbrot
- 1000 g Hähnchenschenkel ohne Knochen (geschnitten)
- 375 g Haricots verts
- 200 g Mango Chutney
- 150 g Bresc Alioli clásico
- 75 g Bresc Parrillada Piri Piri
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

Die Haricots verts putzen, waschen, blanchieren und kalt abspülen. Das Hähnchenschenkelfleisch anbraten und mit Parrillada Piri Piri vermischen. Die Haricots verts dazugeben und mitbraten. Das Fladenbrot an den Schnittkanten mit Alioli bestreichen. Die Unterseite des Fladenbrotes mit der Hühnerfleischmischung belegen. Mit dem Mango-Chutney garnieren und die Oberseite des Fladenbrotes darauf legen.