

Ein Hauch
Exotik
am Niederrhein - fruchtig & leicht



Exotischer Hähnchenbrustsalat

*Exotisch-fruchtiges
Dressing:*

2 Teile geröstetes
Sesamöl &
1 Teil Mangoessig



ZUTATEN:

300g	Hähnchenbrust
100ml	<u>geröstetes Sesamöl</u>
50ml	<u>Mangoessig</u>
50ml	<u>Albaöl</u>
2 EL	<u>All for One Rub</u>
	Wahlweise frische Ananas, Mango oder Pfirsich
	<u>Salz und Pfeffer nach Geschmack</u>
	Frischer Thai-Basilikum zum Garnieren

Die unterstrichenen Produkte in diesem Rezept erhalten Sie bei New Cooking Style.

ZUBEREITUNG:

Die Hähnchenbrust gründlich abwaschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Albaöl und All for One Rub marinieren und anschließend 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach die Hähnchenbrust in einer heißen Pfanne mit etwas Albaöl goldbraun anrösten und vollständig erkalten lassen. Je nach Geschmack Ananas, Mango oder Pfirsich in kleine Würfel schneiden und mit der Hähnchenbrust vermengen. Anschließend geröstetes Sesamöl und Mangoessig hinzufügen und alles vorsichtig vermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer den fruchtigen Geschmack intensivieren möchte, kann noch einen kleinen Schuss Mangoessig ergänzen. Mit frischem Thai-Basilikum garnieren und servieren. Kleiner Tipp: Auch ohne Fleisch ein Genuss.

Weitere Rezeptideen & Anwandertipps gibt es auf unserer Website.

New Cooking Style

Engerstr. 36, 47906 Kempen | Tel. 02152 8959244

Kavarinerstr. 12, 47533 Kleve | Tel. 02821 8987337

Neumarkt 7, 47441 Moers | Tel. 02841 8824170

www.newcookingstyle.de