

SCHÖLLER®

ICE CREAM



— Jedna gałka - tysiące kompozycji —

Kurczak w panko

z Lodami Pomarańczowo-Czekoladowymi
z sosem pomarańczowym



www.fronerigastro.pl

Kurczak w panko

z Lodami Pomarańczowo-Czekoladowymi z sosem pomarańczowym

SKŁADNIKI:

Lody Pomarańczowo-Czekoladowe z sosem pomarańczowym (1 gałka)

Filet z kurczaka (140 g)

Panierka: mąka, jajko, bułka tarta, panko, papryka ostra, sól. **Filet z kurczaka** doprawiamy solą i ostrą papryką, panierujemy. Smażymy na głębokim tłuszczu.

Puree z pasternaku (80 g):

pasternak (2 szt.) obieramy i kroimy w kostkę, gotujemy do miękkości, dodajemy łyżkę masła i 40 g białej czekolady, całość miksujemy i przecieramy przez sito.

Brokuł (3 różyczki), **Marchewka** (1 szt.)

Warzywa blanszowane i podsmażane na maśle.

Chipsy z pasternaku (do dekoracji)



SPOSÓB PODANIA:

1. Na talerz nakładamy puree z pasternaku, a na nim pocięty w plastry filet z kurczaka



2. Dookoła układamy różyczki brokoła oraz marchewkę



3. Dekorujemy pokruszonymi chipsami z pasternaku oraz mikro listkami



4. Kompozycję zwieńczamy gałką Lodów Pomarańczowo-Czekoladowych z sosem pomarańczowym Schöller

