

RECIPE IDEA

surprisingly delicious with frozen vegetables

REZEPTVORSCHLAG

Erstaunlich wohlschmeckend mit tiefgefrorenem Gemüse





The vegetable solution

UK

Chicken with forest mushrooms and crunchy salsify

Ingredients (4 persons)

4 single chicken fillets
400g Pinguin mushroom mix
400g Pinguin salsify 6/14
Butter
Brown stock
Chicken spices
Salt
Montokpepper
Danish smoked salt
Thyme
Parsley
Verstegen Fruitpepper Strawberry Lemon or Fruitpepper Forest Fruit

Preparation

Spice the chicken fillets with chicken spices and thyme. Fry till golden brown and simmer until it is cooked.

Fry the salsify crunchy in butter, season with smoked salt, Fruitpepper and thyme.

Let the mushrooms thaw and keep the juice.

Dry the mushrooms well. Fry the mushrooms in clarified butter and season with muntokpepper and a little salt.

Take the juice of the chicken, the juice of the mushrooms and the brown stock, mix it all together and let it reduce to taste.

Serve the chicken with the mushrooms, dress with the juice and serve with the parsnip.

Garnish with parsley.

DE

Hähnchen mit Waldpilzen und knusprigen Schwarzwurzeln

Zutaten (4 Personen)

4 einzelne Hähnchenfilets
400g Pinguin Waldpilzmischung
400g Pinguin Schwarzwurzeln 6/14
Butter
Brauner Fond
Hähnchengewürz
Salz
Muntok Pfeffer
Dänisches Rauchsalt
Thymian
Petersilie
Verstegen Fruchtpepper Erdbeer-Zitroen oder Fruchtpeffer Waldfrüchte

Zubereitung

Die Hähnchenfilets in Hähnchengewürz und Thymian wenden. Braten bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben und das Fleisch gut durch ist. Die Schwarzwurzeln in Butter braten, mit Rauchsalt, Fruchtpeffer und Thymian würzen. Die Pilzmischung auftauen lassen und den Saft auffangen. Pilze gut abtrocknen. Die Pilze in Butter anbraten und mit Muntok Pfeffer und Salz würzen. Bratensatz der Hähnchenfilets mit dem braunen Fond ablöschen, Pilzsaft hinzugeben und einköcheln lassen. Das Hähnchen mit der Sauce beträufeln und mit Pilzen und Pastinaken anrichten.

Mit Petersilie garnieren.

Discover many more recipes

Contact our sales team for more information: info@pinguinfoods.com



Verstegen. with pleasure.