

SE CRISPY CHICKEN BITES, 4 PORTIONER

Med Crispy Chicken Spice Mix får du fräsiga och goda kycklingbitar.

500 g befri kycklinglårfile

1 msk olja

1 påse Santa Maria Crispy Chicken Spice Mix

Tips: Prova att servera de krispiga kycklingbitarna som snacks och dippa i en god dipsås.

Tillbehör: Santa Maria Wrap Tortilla Original, Taco Topping Ranch style, Red Jalapeño Hot och grönsallad.

Tillagning: Dela kycklinglårerna i ca 3x3cm stora bitar, lägg dem i en skål. Tillsätt oljan och päsens innehåll. Rör om och fördela kryddningen runt om kycklingen. Fördela kycklingbitarna på en smord plåt eller ugnsfast form och tillaga i ugn på 225°C i ca 15 minuter, tills kycklingbitarna är gyllenbruna och knapriga runt om.

Kryddblandning. Ingredienser: Majsflingor, rismjöl, salt, kryddor och örter (lök, spiskummin, oregano, cayennepeppar), jästextrakt, kryddextrakt (paprika).

Förvaras torrt och svalt.

Producerad i Sverige.

DK NO CRISPY CHICKEN BITES, 4 PORTIONER

Med Crispy Chicken Spice Mix får du gode, sprøde kyllingestykker.

500 g befri kyllingefilet

1 spsk olie

1 pose Santa Maria Crispy Chicken Spice Mix

Tips: Prov at servere de sprøde kyllingestykker som snacks og dyp dem i en god dipsauce.

Tilbehør: Santa Maria Wrap Tortilla Original, Taco Topping Ranch style, Red Jalapeño Hot og grøn salat.

Tilberedning: Skær kyllingefilerne i ca. 3 x 3 cm store tern/biter, læg dem i en skål. Tilsæt olien og pøsens indhold. Rør rundt og fordel krydderierne på kyllingen. Fordel kyllingestykkerne på en smurt plade eller et ovnfast fad og tilbered i ovnen på 225°C i ca. 15 min, til kyllingestykkerne er gyllenbrune og sprøde hele vejen rundt.

Krydderblanding. Ingredienser: Majsflager/rasp, rismel, salt, krydderier og urter (løg, spidskommen/ spiskummen, oregano, cayennepeber), gærkstrakt, krydderiekstrakt (paprika).

Opbevares tørt og køligt.

Produceret i Sverige.

FI CRISPY CHICKEN BITES, 4 ANNOTA

Crispy Chicken Spice Mix -mausteseoksella teet helposti herkullisia ja rapeita broilerinpaloja. Miedon makuinen mausteseos sopii koko perheelle.

500 g broilerinfilettä

1 rkl öljyä

1 pss Santa Maria Crispy

Chicken Spice Mix -mausteseosta

Vinkki: Tarjolle repeat broilerinpalat välipalana hyvän dippikastikkeen kanssa.

Lisukkeet: Santa Maria Original Wrap Tortilloja, Taco Topping Ranch Style -mausteseos, Red Jalapeño Hot ja vihersalaattia. **Valmistus:** Leikkaa broilerinfileet noin 3x3cm paloiksi ja laita kulhoon. Lisää öljyä ja mausteseos. Sekoita hyvin. Laita broilerinpalat uunipellille tai uunivuokaan ja paista uunissa 225 °C:ssa noin 15 minuuttia, kunnes broilerinpalat ovat kullanruskeita ja rapeita.

Mausteseos. Ainesosat: Maissihiutaleet, riisijauho, suola, mausteet ja yrtit (sipuli, juustokumina, oregano, cayennepippuri), hiivavute, mausteute (paprika).

Säilytetään kuivassa ja viileässä.

Valmistusmaa Ruotsi.

Näringsvärde per / Næringsindhold pr / Ravintosisältö per	100 g
Energi / Energia	1381 kJ 326 kcal
Fett / Fedt / Rasva varav mättat fett / heraf mættede fedtsyrer / josta tyydyttynyttä	1,9 g 0,4 g
Kolhydrat / Kulhydrat / Hiilihydraatit varav sockerarter / heraf sukkerarter / josta sokereita	65 g 0,6 g
Fiber / Kostfibre / Ravintokuitu	7,2 g
Protein / Proteiini	8,9 g
Salt / Suola	9,4 g

Santa Maria AB, Box 63, 431 21 Mölndal, Sweden.

SE 020-67 42 00, DK 43 96 99 00,

NO 67 55 52 80, FI 0800-03333

www.santamariaworld.com



Sorteras som pappersförpackning.



Nettovikt/Nettovægt/Nettopaino:

Bäst före/Bedst før/Parasta ennen:

50g