

## INDISCHER HÄHNCHEN-COCKTAIL



### ZUTATEN

10 

- 315 g Hähnchenbrust
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 65 g Bresc Madras
- 5 g Bresc Gemberpüree (Ingwerpüree)
- 125 g Bresc Alioli clásico
- 4 Scheiben Ananas
- ½ Zwiebel
- Chicorée und/oder Salat zur Garnierung

### ZUBEREITUNG

Das Hähnchenfilet mit 35 g Madraskräutern einreiben und eine halbe Stunde abgedeckt ziehen lassen. Das Hähnchenfleisch in heißer Brühe pochieren. Abkühlen lassen. Die Zwiebel fein hacken und die Ananasscheiben in Würfel schneiden. Die Hühnerbrust in Würfel schneiden und mit Alioli, Ingwer, Zwiebel, Ananas und 15 g Madras vermengen. In einem Cocktailglas mit Chicorée und/oder zerkleinertem Salat servieren.

### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Alioli 1000g



Bresc Alioli 325g



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Madras 450g