

Kalkoengyros met groenten

EEN ZEER LEKKERE COMBINATIE VAN HET DOOR LIQUIFIX RED CHILLI GEMARINEERDE VLEES EN DE NATUURLIJKE EN PITTIGE SMAAK VAN DE GYROSSAUS MET GROENTEN



Een combinatie met tal van voordelen

- Salmonella en campylobacter bacterie worden uitgeschakeld door het gemarineerde vlees enkele minuten te garen in kokend water.
- Het vlees is na het koken zeer smaakvol, smeug en zacht alsook kleurvast (ook na enkele dagen).
- Geen verder gewichtsverlies ook niet voor de klant bij opwarming.
- Een combinatie die je klanten zeker niet onberoerd zal laten.

SAMENSTELLING

- 1 kg kalkoen
- 100g water
- 40g **Liquifix Red Chilli**
- 15g keukenzout

900g **Gyrossaus met groenten** per kg gemarineerde, gekookte en afgekoelde kalkoen.

WERKWIJZE

- Kalkoen in stukjes van ongeveer 5mm dik snijden.
- Meng het water met de **Liquifix Red Chilli** en het zout. Marineer hiermee het vlees door het handmatig te mengen tot alles opgenomen is.
- Het vlees in een grote pot kokend water brengen (per kg vlees 5l kokend water) en eventjes losroeren. Terug laten opkoken (2 minuten).
- Afgieten, laten afkoelen, mengen met de saus en klaar voor verkoop.

