

Crispy parmesan Chicken mousse

2

اسم الوصفة

الحصص

وقت الطهي

Cedric Kelly

سعات حرارية

تلتزم شركة نستله بروفيشنال بتقديم أفضل المكونات والمعرفة التشغيلية والدعم اللازم لعملك.

المكونات

gram 249

g Chicken Breast 249

gram 174

g Mayonnaise 174

gram 24

g Green bell pepper – chopped finely 24

gram 31

g Red bell pepper – chopped finely 31

gram 34

g Yellow bell pepper – chopped finely 34

gram 8

g Coriander 8

gram 83

g Crispy parmesan cheese 83

gram 1

A Pinch of Salt

gram 1

g Black Pepper 1

milligram 100

ml Cream 100

milligram 500

ml Water 500

gram 15

CHEF® Chicken Powder

إرشادات

Pre heat pan and sprinkle parmesan cheese, fry for 3-5 mins until crispy

الخطوة 1 Cooking

Marinate chicken with Chef Chicken Powder

الخطوة 2 Cooking

For Chicken Mousse: Mix Mayonnaise, Chicken Breast, Green bell pepper, Red Bell Pepper, Yellow Bell Pepper and .coriander. Add a pinch of salt and pepper to taste

الخطوة 3 Cooking

.Top the Crispy Parmesan with Chicken Mousse

الخطوة 4 Cooking

معلومات غذائية

Added Sugar 0 Tbsp

Energy 670 kcal

Protein 45 gm

Carbohydrates 8 gm

Sugars 3 gm

Fiber 1 gm

Sodium 1464 mg

Fats 50 gm

Saturated Fats 13 gm