



SALADE CHICHE-KEBAB

Ingrédients

600 g	SAUCE À L'AIL	Claes
400 g	SAUCE PUNTA CANA	Claes
200 g	carottes râpées, finement coupées	
1 kg	filets de poulet	
20 g	ZARTIN RS #1451550	Van Hees
18 g	ÉPICES SHOARMA	Benel
100 g	eau	

Préparation

- Mélanger les deux sauces avec les carottes finement coupées.
- Masser le ZARTIN RS, les ÉPICES SHOARMA et l'eau dans les filets de poulet.
- Cuire les filets de poulets ± 90 minutes dans un sac de cuisson à 80°C avec une température à coeur de 72°C.
- Laisser refroidir et couper les filets en fines tranches avec la coupeuse.
- Prudemment mélanger la viande avec la sauce.

Conseil

Préparez cette salade aussi une fois avec la viande pita.

Cuire 1 kg de viande pita épicée, laisser refroidir la viande et puis la mélanger avec 1 kg de sauce.