



BBQ Kyllingklubber (1)

Forberedelse

Kyllingklubbene varmes eller stekes. Vendes i BBQ-saus etter oppvarming, før servering



Tips: I Tapasrettene er porsjonene små, og beregnet utfra at et måltid består av 3-10 små porsjoner.

BBQ Sauce *	0,01l
(Gluten, Skaldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Selleri, Sennep, Sesam frø, Sulfit, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)	
Kyllingklubber, ferdigstekt eller halvstekt.	30 g

*Allergener

