



## Cajun Hickory Chicken (1)

### Forberedelse

Gni hele kyllingen godt inn med hickorykrydder. Kyllingen stekes ferdig, 180 grader ca 40 minutter. Mikse sammen Tabasco Chipotle og Heinz Barbequesaus. Pensle kyllingen like før servering. Risen tilberedes etter anvisning, men mikse inn Jambalaya kryddermiks sammen med utlandet kyllingfond. Blande inn strimlet paprika i den ferdige risen like før servering. Løkringer tilberedes i frityr, alternativt i ovn (det blir best i frityr), og serveres ved siden av.



Cajun King Hickory Kryddermiks	15g	
BBQ Sauce *	0,15l	
(Gluten, Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Selleri, Sennep, Sesam frø, Sulfit, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)		
TABASCO® Chipotle Sauce *	0,03l	(eller)
(Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulfit, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)		
Chipotle Chilipeppers *	30g	
(Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulfit, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)		
Villrismix *	0,05kg	
(Gluten, Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Soya, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulfit, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)		
Kyllingfond *	0,005l	
(Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Selleri, Sennep, Sesam frø, Sulfit, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)		
Cajun King Jambalaya Kryddermiks	5g	
Paprika Rød Grillet *	0,02kg	
(Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulfit, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)		
Ølmarinerte Løkringer *	0,1kg	
(Gluten, Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulfit, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)		
Kylling (hel)	0,50	
	stk	





HAUGEN-GRUPPEN

*\*Allergener*



HAUGEN-GRUPPEN

Norway

Delitoppen 5 - P.O. Box 14, NO-1541 Vestby, Norway  
Tel. + 47 64 98 60 00 - Fax + 47 64 98 60 01  
E - mail: [companymail@haugen-gruppen.no](mailto:companymail@haugen-gruppen.no)  
[www.haugen-gruppen.no](http://www.haugen-gruppen.no)