Pangasius-Snack

silver swan©

TRANSORGA FOOD AG
International Food Trade

delikat

Pangasius-Snack im Bierteig 20–40 g

Zusammensetzung
Streuwürze, Weizenmehl, Salz, Pflanzenöl, Bier, Wasser, Fisch

Verpackung
Beutel à 1 kg, Karton à 5 x 1 kg

Zubereitung
Im tiefgefrorenen Zustand in 170–180°C heissem Öl während 5–7 Minuten frittieren.

Serviervorschlag
Pangasius-Snack mit dreierlei Dipps

Zutaten
4 Port. Pangasius Snack (ca. 400 g)
Öl zum Frittieren
150 ml Miracel Whip

Für den roten Dipp
1 EL Tandoori
1 EL Chili for Chicken
1 EL Ajvar mild
50 ml Miracel Whip

Für den gelben Dipp
1 EL Currypaste gelb
1 TL Currypulver
2 EL Mangosaft
1 EL Chili for Chicken
50 ml Miracel Whip

Für den grünen Dipp
1 EL Wasabi (angerührt)
1 EL eingel. Ingwer fein gehackt
1 TL Sojasauce
1 EL Koriander fein gehackt
50 ml Miracel Whip

Mit gartenfrischen Kräutern anrichten

silver swan©

TRANSORGA FOOD AG
International Food Trade

Transorga Food AG | Schaffhauserstrasse 470 | CH-8052 Zürich | Switzerland
Fon +41 44 204 55 00 | Fax +41 44 204 55 09 | www.transorga-food.ch