

# Kyllingeruller med Serano skinke

Opskrift 61-0001

## Råvarer:

2,000 kg.	Kylling overlår uden ben og skind
0,150 kg.	Serano Skinke i skiver
<u>0,200 kg.</u>	<b>Würzöle Naturell Provence</b>
<b>2,350 kg.</b>	<b>Total</b>

## Varenr.

**238252**



## Arbejdsgang:

Kyllingeoverlår uden ben og skind foldes ud og smøres med Würzöle Naturell Provence med smag af middelhavsurter på indersiden og rulles derefter sammen og omvikles med en skive Serano skinke og kommes i den ønskede salgsemballage.

## Tilberedning:

Kyllingerullerne ovn steges eller grillsteges ved indirekte varme i ca. 30 min eller til en kerntemperatur på 78°C.

Der er mulighed for tilkøb af etiketter til salgsemballagen

Denne serie af Hela Naturell oliemarinader indeholder kun naturlige ingredienser og er uden hydrogenede fedtstoffer, E-numre og allergener. Produkterne opfylder hermed et stigende antal forbrugeres ønske om "rene" produkter uden tilsætningsstoffer.

- Uden allergener
- Uden hydrogenerede fedtstoffer
- Ikke tilsat glutamat
- Uden konserveringsmidler
- Fri for kunstige farvestoffer
- Uden laktose

