

Neuheit



Mexikanische Kochsalsas

Jetzt bei Mex-Al: Drei neue schmackhafte Kochsalsas um Ihren Gerichten eine authentische mexikanische Note zu verleihen.

Adobo

„Adobo“ ist ein spanischer Begriff und steht für eine Marinaden- oder Würzmischung. In einer guten Adobo sticht keines der einzelnen Zutaten hervor, vielmehr entsteht ein runder ausgewogener Geschmack aus der Mischung der Zutaten wie verschiedenen Chilischoten, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen.

Adobo Cooking Paste 320g Glas
zum Würzen und Schärferen von Speisen
Artikel-Nr.: 300906



Verwendungs Empfehlung

Zutaten für 4 Portionen:

12 Hähnchenflügel oder andere Fleischstücke nach Belieben

100 g „Adobo“ Lol-Tun Kochsalsa*

3 EL Öl

Salz nach Geschmack

*(bei uns erhältlich)

Zubereitung:

Entfernen Sie die Spitzen der Hühnerflügel, anschließend mit kaltem Wasser spülen und trocken reiben.

Die Flügel in der Kochsalsa marinieren und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Legen Sie die marinierten Hähnchenflügel inklusive Marinade in die Pfanne und köcheln alles bis die Kochsalsa reduziert ist. Öl dazugeben und die Hähnchenflügel knusprig anbraten. Dazu passen [mexikanischer Reis](#) und Salat.

