

## PIRI PIRI CSIRKECOMB ÉDESBURGONYA HASÁBBAL - AVIKO



### Hozzávalók

10 adag

- 2kg Aviko Édesburgonya hasáb
- 10 teljes csirkecomb
- 1.25kg piri piri szósz (a fele pácoláshoz, a másik fele tálaláshoz)
- 10 csöves kukorica

### Piri Piri csirkecomb Édesburgonya hasákkal - Aviko Food Service

Piri Piri csirkecomb Édesburgonya hasákkal - Aviko Food Service Elkészítés 1. Egy éjszakára, de legalább két órára pácoljuk be a piri piri szósz felével a csirkecombokat. 2. Forraljunk egy lábasban vizet, és főzzük a kukoricát 5 percig. Csöpögtessük le, és tegyük félre. 3. 220°C-on előmelegített sütőben, süssük a csirkecombokat 25 percig, majd hagyjuk 5 percig pihenni. 4. Melegítsünk elő egy grill serpenyőt, és a kukorica minden oldalát pirítsuk addig, míg enyhén fekete és szenes lesz. 5. Süssük meg az Aviko Édesburgonya hasábokat a csomagoláson található leírás szerint. 6. Tálaláskor tegyük az Aviko Édesburgonya hasábot és a kukoricát egy tányérra, adjuk hozzá a csirkecombot, és csorgassuk rá a megmaradt piri piri szósz. Jó étvágyat!

#### Elkészítés

1. Egy éjszakára, de legalább két órára pácoljuk be a piri piri szósz felével a csirkecombokat.
2. Forraljunk egy lábasban vizet, és főzzük a kukoricát 5 percig. Csöpögtessük le, és tegyük félre.
3. 220°C-on előmelegített sütőben, süssük a csirkecombokat 25 percig, majd hagyjuk 5 percig pihenni.
4. Melegítsünk elő egy grill serpenyőt, és a kukorica minden oldalát pirítsuk addig, míg enyhén fekete és szenes lesz.
5. Süssük meg az Aviko Édesburgonya hasábokat a csomagoláson található leírás szerint.
6. Tálaláskor tegyük az Aviko Édesburgonya hasábot és a kukoricát egy tányérra, adjuk hozzá a csirkecombot, és csorgassuk rá a megmaradt piri piri szósz.

Jó étvágyat!



**Je kunt zoveel meer (met Aviko)**