



# CHICKEN EDAMAME

## Ausgangsmaterial

1.000 kg	Pouletbrust oder Pouletschenkel geschnetzelt
0.100 kg	Karotten
0.200 kg	Edamame geschält
<b>1.300 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Version 1

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Soja Honig Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 17145
-------	---------------------------------	----------------

## Version 2

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

160 g	Marisauce Sweet & Sour.....	Art.-Nr. 17106
-------	-----------------------------	----------------

### Zur geschmacklichen Ergänzung

Sprossen  
Sojasauce

## Arbeitsanleitung

1. Das Pouletfleisch mit der Soja Honig Marinade Sensia oder der Marisauce Sweet & Sour marinieren und ziehen lassen.
2. Die Edamame und die Karotten unter das Pouletfleisch mischen.

## Zubereitung

1. Das Chicken Edamame scharf anbraten.
2. Optional kann das Gericht mit Sojasauce abgelöscht werden.
3. Gericht kann mit Sprossen dekoriert werden.

## Bemerkung, Variante

Als Beilage passt Reis oder asiatische Nudeln.