



THOMY

FINGERLICKIN' CHICKEN LEGS - CLONED

ZUTATEN

pièces Hühnerkeulen

pièces Avocat

El. de miel

Zw de romarin pour la garniture

Kl Rauchpaprika

Prise TL Salz

Flasche Huile de friture

Flasche cuillère à soupe de jus de citron

g THOMY Sweet & Sour au paprika

ANWEISUNG

Schritt 1 Rosmarin fein hacken, mit Honig und Paprikapulver vermischen. Die Keulen damit bestreichen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Danach 50 Minuten im vorgeheizten Ofen (180 Grad) knusprig garen.

Schritt 2 Avocado halbieren und das Fruchtfleisch vorsichtig mit einem Löffel herauslösen. Avocadohälften auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit Olivenöl oder auf dem Grill leicht anbraten. Anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Zitronensaft darübergeben.

Schritt 3 Keulen und Avocados zusammen mit THOMY Sweet-Sour mit Paprika anrichten. Du hast ordentlich geschlemmt und deine Finger sind wieder sauber? Dann poste ein Foto deiner Fingerlickin' Chicken Legs auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.