

Gefüllter Wrap mit Chicken Goujons



**Rezept
Idee**

Zutaten für 1 Wrap:

- 3 Foodworks Chicken Goujons (Art.-Nr. 24080)
- 1 Wrap aus Natur- oder Vollkornmehl (Fertigprodukt)
- 40 g Grüner Erbsenaufstrich (s. Grundrezept, Rückseite)
- 5 g Pistazien, geschält, gehackt
- 30 g Eisbergsalat, in Julienne und ganze Blätter
- 40 g Zwiebelmarmelade (s. Grundrezept, Rückseite)
- 40 g Brie, in Scheiben geschnitten
- 20 g Weiße BBQ-Sauce (Fertigprodukt)
- 15 g Karotte, in Julienne
- Salz, Pfeffer
- 25 g Süßkartoffelchips (s. Grundrezept, Rückseite)

	Wareneinsatz	
zzgl. Gemeinkosten (in %)		
zzgl. Gewinn (in %)		
	Grundpreis	
zzgl. Personalkosten (in %)		
	Nettopreis	
zzgl. MwSt. (in %)		
Kalkulatorischer Verkaufspreis (brutto)		

Zubereitung:

1. Chicken Goujons zubereiten.
2. Wrap erwärmen und mit Erbsenaufstrich bestreichen. Pistazien, Eisbergsalat-Julienne und Zwiebelmarmelade darauf geben. Anschließend je drei Scheiben Brie und drei Chicken Goujons platzieren. BBQ-Sauce und Karotten darauf geben und alles mit zwei ganzen Eisbergblätter bedecken. Wrap vorsichtig zusammenrollen und diagonal durchschneiden.
3. Auf einer Servierplatte anrichten und mit Süßkartoffelchips servieren.



Kalkulationshilfe für die Speisekarte:

Zur einfachen Berechnung bitte hier die Preise (in €, netto) bzw. Aufschläge (in %) eintragen:



Zubereitungsmöglichkeiten*:



Fritteuse
180 °C, 3–3,5 Min.



Kombidämpfer
200 °C, 100 %, 12 Min.



Kombi-Schnellgar-System

Temperatur	Zeit (Min.)	Lüfter	Mikrowelle
1. 275 °C	01:30	65 %	55 %
2. 275 °C	00:30	20 %	10 %

* Die Zubereitungszeit kann je nach Geräteleistung variieren.

Gefüllter Wrap mit Chicken Goujons

Grundrezepte für 6 Wraps:

Grüner Erbsenaufstrich mit Ahornsirup

500 g Erbsen, TK
1.250 ml Wasser
Salz, Pfeffer
70 g Ahornsirup
70 ml Mayonnaise

Wareneinsatz
Wareneinsatz 1 Portion

Zubereitung:

1. Erbsen in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und auskühlen lassen.
2. Erbsen mit Ahornsirup und Mayonnaise pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebelmarmelade

500 g Zwiebeln, geschält, in Scheiben
50 g Olivenöl
100 g Zucker
100 ml Portwein
250 ml Rotwein
250 ml Grenadine Sirup
Salz, Pfeffer

Wareneinsatz
Wareneinsatz 1 Portion

Zubereitung:

1. Zwiebelscheiben in Olivenöl glasig braten.
2. Zucker, Portwein, Rotwein und Grenadinesirup hinzufügen. Gut verrühren und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Süßkartoffelchips

200 g Süßkartoffeln, mit Schale, gewaschen
Frittieröl
Salz

Wareneinsatz
Wareneinsatz 1 Portion

Zubereitung:

1. Süßkartoffeln der Länge nach mit einem Fleischhobel in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. In heißes Frittieröl legen und frittieren, bis sie leicht dunkelgelb und knusprig (nicht braun) sind. Aus dem heißen Öl nehmen und abtropfen lassen.
3. Mit normalem Salz oder Steinsalz bestreuen.