

NEU



FOODSERVICE

BIRYANI

Entdecken Sie diese **ausgewogene, feine und doch kräftige Mischung** mit Noten von Zwiebeln, Koriander und Senfkörner. Ein zarter und exquisiter Geschmack, der Ihre Gerichte einzigartig macht.

Besonders geeignet für Gemüse, Geflügel, Kaninchen und Fisch.

Durch die vielfältige Einsetzbarkeit kann McCormick Biryani zum Würzen, Marinieren oder Sautieren verwendet werden.

In Verbindung mit Tomaten, Kommt das Aroma von McCormick Biryani am besten zur Geltung.



GEBRATENER DORSCH RÜCKEN AN BIRYANI

Zutaten:

8 Dorsch-Rücken, 2 Suppenlöffel McCormick Biryani, 5 Zwiebeln, 10 Tomaten, Olivenöl.

Zubereitung:

1. Die Dorsch-Rücken in Olivenöl leicht anbraten, würzen.
2. 4 cl Olivenöl mit einem Suppenlöffel Biryani mischen, den Fisch damit bepinseln und im Ofen braten.
3. Tomaten in Würfel schneiden. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in Olivenöl anschwitzen, den Rest des Biryani begeben. Gedeckt 2 Minuten einkochen lassen.
4. Tomaten begeben und während 20 Minuten köcheln lassen.
5. Ideal mit Reis serviert.

- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne Konservierungsmittel
- Mehr als 10 sehr sorgfältig ausgewählte Gewürze

Nettogewicht 280g



Umweltbewusst: PET-Recycling-Dosen

www.mccormick.ch/foodservice



NOUVEAU



FOODSERVICE

BIRYANI

Découvrez ce **mélange équilibré, fin et intense** aux notes d'oignon, coriandre et graines de moutarde. Une saveur douce et parfumée qui réhaussera vos plats.

Idéal avec des légumes, viandes blanches et poissons.

Polyvalent, il s'utilise aussi bien en assaisonnement qu'en marinade ou dans un sauté.

Associé à de la tomate, ses arômes se libèrent pleinement.



DOS DE CABILLAUD RÔTI AU BIRYANI

Ingédients :
8 dos de cabillaud, 2 c. à s. de Biryani,
McCormick Foodservice, 5 oignons, 10 tomates,
huile d'olive.

Préparation :

1. Colorer les pavés de cabillaud avec l'huile d'olive, assaisonner.
2. Mélanger 4cl d'huile d'olive avec 1 c. à s. de **Biryani**, lustrer le poisson puis rôtir au four.
3. Tailler en dés les tomates. Émincer les oignons et les suer à l'huile d'olive, ajouter le reste de **Biryani**. Laisser compoter à couvert 2 min.
4. Ajouter les tomates et cuire à feu doux pendant 20 min.
5. Idéal servi avec du riz.

- Sans colorants artificiels
- Sans conservateurs ajoutés
- Plus de 10 épices rigoureusement sélectionnées

Poids 280g



Umweltbewusst: PET-Recycling-Dosen

www.mccormick.ch/foodservice

