

# Keule vom Kikok-Huhn



In Limettenblättern Sous-Vide gegarte Keule vom Kikok-Huhn. Dazu grüner Spargel, Grenaille Kartoffeln im BBQ-Rub und Jalapeño-Petersilien Pesto.

## Was du bekommst:

- 1x Keule vom Kikok-Huhn vakuumiert
- 1x Grenaille Kartoffeln vakuumiert
- 1x Grüner Spargel vakuumiert
- 1x Jalapeño-Petersilien Pesto

## Was du brauchst:

- 1x hitzebeständige Pfanne
- 1x Kochlöffel
- 1x TL Olivenöl

## Wie lange du brauchst:

Den Ofen ca. 15 Minuten auf 200°C Grad vorheizen und dann ca. 15 Minuten kochen.

