

Hawaiian kebab κοτόπουλο

Υλικά

- 1kg κοτόπουλο μπούτι ή στήθος φιλέτο
- **15g Καρύκευμα Rub Golden (Κωδ. 51012)**
- **50g Μαρινάτα India (Κωδ. 50626)**
- 3 πιπεριές τρικολόρε
- 1 κόκκινο κρεμμύδι ξερό
- 200g καθαρισμένος ανανάς

Εκτέλεση

1. Κόβουμε σε μεγάλους κύβους το κοτόπουλο και μαρινάρουμε σε μπασίνα με την Μαρινάτα India. Προσθέτουμε το Golden Rub και ανακατεύουμε.
2. Κόβουμε τα λαχανικά και τον ανανά σε μέγεθος ανάλογο με τα κομμάτια του κοτόπουλου.
3. Περνάμε σε ξύλινα ή μεταλλικά σουβλάκια εναλλάξ το κοτόπουλο με τα λαχανικά και τον ανανά. Με πινέλο αλείφουμε λίγη από τη Μαρινάτα σε όλη την επιφάνεια να γυαλίσει και βάζουμε στη βιτρίνα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε μέτρια σχάρα ή σχαροτήγανο.