

Kycklingen flyttar in bland snacksen

Lönneberga lanserar två små kycklingnyheter! Lönneberga Crispy Chicken Bites är färsk kyckling i smarta munsbitar med krispig panering och smak av Cheesy Chili och Popcorn som man tillagar i ugnen.



Lönneberga Crispy Chicken Cheesy Chili Bites - munsbitar av smakrik lårfilé. Paneringen är smaksatt med ost och chili för lite extra sting!

Lönneberga Crispy Chicken Popcorn Bites - munsbitar av mör innerfilé. Paneringen är smaksatt med majs.



- Vi snacksar som aldrig förr i Sverige och det finns ett intresse för nya typer av produkter att varva de gamla favoriterna med. Våra nya bites är gjorda av hela bitar färsk kyckling som enkelt tillagas i ugnen medan du rör ihop en god röra att dippa dem i, säger Johanna Linnros, Senior Vice President Marketing, Atria Sweden.

Dippsåser som passar perfekt till Lönneberga Crispy Chicken Bites



BBQ-sås med kakao och chili

- 1 stor chipotlechili (rökt, torkad chilipeppar)
- 1 vitlöksklyfta
- ½ äpple
- olivolja
- 1 dl brun farin
- 1dl rödvinsvinäger
- 1 ½ dl krossade tomater
- 2 msk kakao
- salt

Finhacka chipotle och vitlök. Kärna ur och skär äpplet i mindre bitar.

Lägg ner chipotle, vitlök och äpple i en kastrull och fräs i ett par minuter på medelhög temperatur i lite olivolja. Tillsätt farin, vinäger och krossade tomater och låt koka i 5-10 minuter till såsig konsistens. Tillsätt kakaon och mixa såsen slät. Smaka av med salt.

Supersnabb srirachadipp

- 3 salladslökar
- 1,5 dl majonnäs
- 1 tsk sriracha (eller efter smak)
- 1 tsk flytande honung
- salt

Finstrimla salladslökarna och blanda samtliga ingredienser. Smaka av med salt