



Pește crocant la air fryer,
servit cu salată coleslaw

Ingrediente

- 1 pachet MAGGI Amestec cu brânzeturi pentru prepararea puiului crocant în friteuză cu aer cald
- 350 g file de merluciu fără piele
- 1 lingura ulei
- 50 g sos tartar
- 1 cana varză albă tăiată subțire (Salată Coleslaw)
- 0.5 cana varză roșie tăiată subțire (Salată Coleslaw)
- 0.5 cana morcov ras (Salată Coleslaw)
- 3 linguri maioneză (Salată Coleslaw)
- 1 lingura oțet de mere (Salată Coleslaw)
- 1 linguriță zahăr granulat (Salată Coleslaw)
- 15 g muștar Dijon (Salată Coleslaw)
- 2 g Sare după gust (Salată Coleslaw)
- 2 g Piper după gust (Salată Coleslaw)

Instrucțiuni

1. Preîncălzește air fryer-ul timp de 3 minute la 180°C* și taie fileurile de pește în mini-fileuri.
2. Amestecă peștele cu o lingură de ulei. Toarnă MAGGI Air Fryer Cheesy Crispy Chicken Mix într-un bol separat și acoperă peștele bucată cu bucată, presând ușor pentru a-l acoperi uniform.
3. Pune fileurile de pește în air fryer într-un singur strat și gătește-le la 180°C* timp de 10 minute*.
4. Pregătește vinegreta combinând toate ingredientele într-un bol și amestecând bine. Toarnă vinegreta peste varză și amestecă astfel încât varza să fie acoperită uniform. Amestecă până când totul este bine omogenizat și servește alături de pește.

Nutritie

Carbohidrați	27.83 g
Energie	534 kcal
grăsimi	29.35 g
Proteină	38.14 g

⌚ 20 Min

⊕ 2