

North African Style Meat Chicken Merguez

Product Description

Delicious chicken seasoned with North African spice blend

Serving Size: 4 oz. Yields: 40 servings (Approx)

Product Recipe

Measurement	Ingredients	Measurement	Ingredients
1 cup	Souk brand Merguez Spice blend	1 cup	Vegetable oil
1 cup	Lemon Juice	½ cup	Garlic - minced
2 Tsp	Table salt	3 tbsp	Parsley – Chopped
10 lbs	Chicken: use boneless/skinless thighs or bone in chicken such as quarter legs		

Preparation Steps

1. *Begin with Gloved hands*
2. *Preheat oven to 350°*
3. *Mix top five ingredients in a large bowl to create marinade (everything except chicken)*
4. *Add Chicken into bowl*
5. *Hand mix all ingredients until meat is completely coated*
6. *Place meat onto greased hotel pan(s)*
7. *Place pan into oven and cook (approximately 15 minutes) to an internal temperature of 165° (Use thermometer to check)*
8. *Garnish with chopped parsley*

Tamaño de la porción: 4 albóndigas: 20 porciones (aproximadas)

Receta del Producto

Medida	Ingredientes	Medida	Ingredientes
10 Lbs	Pollo sin hueso/piel (muslos) o piernas con cadera	2 tazas	Caldo de res
1 taza	Especia de Merguez de la marca Souk	1 tbsp	Especia de Souk Merguez
2 tbsp	Sal de mesa	1/4 taza	Pasta de Tomateo
		1/4 taza	Perejil cortado

Pasos de la preparación

1. *Comience con guantes en las manos*
2. *Caliente el horno a 350°*
3. *Mezcle los primeros 5 ingredientes en un tazón hondo para crear el adobo (todo exepcto el pollo)*
4. *Agregue el pollo al adobo*
5. *Mezcle todos los ingredientes con las manos asegurandose que el pollo este cubierto completamente con el adobo*
6. *Ponga el pollo en una charola engrasada*
7. *Coloque la charola en el horno (aproximadamente 15 minutos) a una temperatura interna de 165° (use el termometro para verificar)*
8. *Adorne con perejil*