



CREVETTEN IN COCKTAIL-DIP-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

80 g	QimiQ Rahm-Basis
125 g	Mayonnaise 80 % Fett
40 g	Ketchup
2 TL	Dijon Senf
2 TL	Meerrettich, gerieben
2 cl	Weinbrand
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
250 g	Crevetten, essfertig
1	Avocado(s), gewürfelt
0.5	rote Peperoni, klein gewürfelt
	Salatblätter, zum Dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Für die Cocktail Sauce: QimiQ Classic, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Meerrettich, Weinbrand, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und gut aufmixen.
2. Crevetten mit der Sauce marinieren. Avocado und Peperoni dazugeben.
3. Mit Salatblättern garniert servieren.