



KOKOSSUPPE MIT INGWER UND POULET



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g Pouletbrustfilet, klein gewürfelt

3 EL Asiatische Fischsauce

2 EL Sojasauce

FÜR DIE SUPPE

250 g QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

250 ml Kokosmilch

500 ml Klare Hühnerbouillon

5 g Ingwerknolle, geschält

5 g Zitronengras

1 Rote Chilischote, frisch, entkernt

40 ml Zitronensaft

1 TL Zucker

Korianderblätter, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Pouletgeschnetzeltes in der Fisch- und Sojasaucemischung 10 Minuten marinieren.
2. Kokosmilch mit Hühnerbouillon erhitzen. Ingwer, Zitronengras, Chili, Zitronensaft und Zucker dazugeben und 5 Minuten bei niedriger Stufe kochen.
3. Mariniertes Pouletgeschnetzeltes dazugeben und in der Suppe ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Korianderblättern garniert servieren.