



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 10 PORTIONEN

160 g QimiQ Rahm-Basis

250 g Mayonnaise 80 % Fett

80 g Ketchup

20 g Dijon Senf

20 g Meerrettich, gerieben

4 cl Weinbrand

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

500 g Crevetten, essfertig

2 Avocado(s), gewürfelt

1 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.