



SHRIMPS-SANDWICHFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1580 G

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Mayonnaise 40% Fett

600 g Crevetten, frisch

30 ml Zitronensaft

200 g Stangensellerie, klein gewürfelt

100 g rote Peperoni, klein gewürfelt

50 g Frühlingszwiebel(n), gehackt

Salz und Pfeffer

Worcestershiresauce

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen.