



PAD THAI MIT HÜHNCHEN



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	
500 g	Reisnudeln, 0,5 cm dick geschnitten
750 g	Pouletbrustfilet, in Scheiben geschnitten
750 g	Hühnerschenkel-Fleisch
40 ml	Sesamöl
120 g	Erdnussbutter
10 g	Ingwerknolle, geschält
3 g	Tamarindenpaste
100 g	Erdnüsse, getoastet
600 ml	Klare Hühnerbouillon
2 g	Kaffir Limettenblätter
70 g	Thai Fischsauce
30 g	Chilisauce
10 g	Korianderblätter, gehackt
300 g	Shiitakepilz(e), in Scheiben geschnitten
200 g	Bohnensprossen, frisch
	Meersalz
5 g	Korianderblätter, zum Garnieren
	Korianderblätter

ZUBEREITUNG

1. Hähnchenbrust in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten. Sesamöl, Erdnussbutter, Ingwer, Tamarindepaste, Hühnerbrühe, Kaffirblätter, Fischsauce und Chilisauce gut vermischen und Sauce herstellen.
2. Hähnchen zur Sauce geben und weich kochen. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.
3. Reisnudeln weich kochen. Pilze anbraten und mit den restlichen Zutaten zur Sauce geben.
4. Mit Korianderblätter garnieren.