



HÜHNCHEN-SANDWICHFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

340 g Pouletbrustfilet

110 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

230 g Mayonnaise 40% Fett

15 ml Zitronensaft

15 g Senf

110 g Stangensellerie, klein gewürfelt

55 g Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet, geschnitten

110 g Äpfel, geschält, klein gewürfelt

Salz und Pfeffer

Zucker

ZUBEREITUNG

1. Hähnchen kochen, auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
2. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen.