



# SEAFOOD SALAD



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**500 g** Krustentiere [Shrimp, Krebsfleisch und Languste]

**150 g** Stangensellerie, gewürfelt

**150 g** rote Peperoni, gewürfelt

**150 g** Mango(s), gewürfelt

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**125 g** Saurer Halbrahm

**50 ml** Pflanzenöl

**30 ml** Zitronensaft

**10 g** Zucker

**15 g** Ketchup

Salz

Cayennepfeffer

Peterli, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language