



# GRILLSPIESS MIT HOLLANDAISE-CURRY



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei 100% Buttergeschmack



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**150 g**

**6** Eigelb

**70 ml** Weißweinreduktion/Brühe

**400 g** Geklärte Butter

**1** Zitrone(n), Saft davon

**1 EL** Apfelsaft

**2 EL** Currypulver

Salz und Pfeffer

**1.5 kg** Putenbrust, gewürfelt

**500 g** Speck, durchzogen, in Stücke geschnitten

**3** Gelbe Peperoni(s), gewürfelt

**3** rote Peperoni, gewürfelt

Salz und Pfeffer

Pflanzenöl, zum Anbraten

## ZUBEREITUNG

1. Putenbrust, Speck und Paprika auf Spieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl beidseitig anbraten und im Ofen fertig garen.
2. QimiQ Sauce Hollandaise, Apfelsaft und Currypulver zusammen erhitzen und mit den Spießen servieren.
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language
8. content not maintained in this language