



KNACKIGER THAISPARGEL MIT GEBRATENEM CHICORÉE UND WASABIDIP



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kann perfekt vorbereitet werden



30



leicht

Tipps

Mit gerösteten Cashewkernen garnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN WASABIDIP

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 ml Milch

2 g Wasabi

Salz

1 Zitrone(n), Saft davon

FÜR DEN GEBRATENEN CHICORÉE

400 g Chicorée

20 g Zucker

Pflanzenöl, zum Anbraten

FÜR DEN KNACKIGEN THAISPARGEL

400 g Thaispargel

Pflanzenöl, zum Anbraten

1 Spritzer Weisser Balsamico-Essig

10 ml Sesamöl

50 ml Rapsöl

20 ml Sojasauce

10 g Ingwerpulver

1 g Madras Currypulver

20 g Koriander, frisch

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für den Wasabidip: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken.
2. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine iSi Sahnekapsel hineindreuen und gut schütteln.
3. Für den gebratenen Chicorée: Chicorée putzen, vierteln und mit dem Zucker in heißem Öl anbraten.
4. Für den knackigen Thaispargel: Thaispargel kurz in heißem Öl anbraten und schräg in Stücke schneiden.
5. Essig, Sesamöl, Rapsöl, Sojasauce und Gewürze gut vermischen und den Spargel damit marinieren.
6. Den knackigen Thaispargel mit dem gebratenen Chicorée und dem Wasabidip servieren.