



CREVETTENSANDWICH



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Natürlicher Geschmack
- Längere Präsentationszeit
- Emulgiert mit Öl



15



leicht

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

40 ml Sonnenblumenöl

400 g Crevetten, geschält

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

80 g Peperoni(s), klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Das Pflanzenöl langsam unterrühren.
3. Crevetten, Gewürze und Garnitur untermischen.