



# BACKHENDLSALAT MIT KÜRBISKERNDRESSING



## QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Dressings bleiben am Salat haften (AFI)



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**400 g** Filet de blanc de poulet, in Streifen geschnitten

Sel et poivre

Farine

**1** Œuf(s), verquirlt

Chapelure

, zum Herausbacken

**200 g**

## FÜR DAS DRESSING

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**5 cs** Kürbiskernöl\_Huile de pépins de courge

**4 cs** Vinaigre balsamique

Sel et poivre

**8 cs** Eau

## ZUM GARNIEREN

**20 g** Kürbiskerne, grillé

## PRÉPARATION

1. Hühnerbruststreifen salzen und pfeffern. In Mehl, Ei und Brösel wenden und in Butterschmalz langsam goldbraun backen.
2. Für das Dressing ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
3. Salat mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten. Gebackene Hühnerbruststreifen darauf platzieren. Mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.