



SHRIMPS IN COCKTAIL-DIP-SAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

80 g	QimiQ Base crème
125 g	Mayonnaise 80 % Fett
40 g	Ketchup
2 TL	Moutarde de Dijon
2 TL	Raifort, râpée
2 cl	Cognac
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
250 g	Crevetten, essfertig_Crevettes, prêtes à manger
1	Avocat(s), coupé en dés
0.5	Poivron rouge, coupé en petits dés
	Salatblätter, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Für die Cocktail Sauce: QimiQ Classic, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Kren, Weinbrand, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und gut aufmixen.
2. Shrimps mit der Sauce marinieren. Avocado und Paprika dazugeben.
3. Mit Salatblättern garniert servieren.