



GEBRATENES PUTENSCHNITZEL IN MANGOSAUCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SAUCE

250 g

200 g Mango(s), coupé en dés

200 ml Bouillon de légumes

Vinaigre balsamique, blanc

Sel

Poivre de Cayenne

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

4 Stück

Sel

1 cs Huile de tournesol

PRÉPARATION

1. Für die Sauce die Mango in klarer Gemüsesuppe weich dünsten und würzen. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
2. Putenschnitzel würzen, in Öl beidseits rasch abbraten und zur Mangosauce servieren.