



# TRÜFFEL-MAISGRIESS MIT SHRIMPS

## QimiQ AVANTAGES

- Echte Sahne - beste Qualität
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>670 g</b>	
<b>1000 g</b>	Shrimps
<b>450 g</b>	,
<b>670 g</b>	Eau
<b>400 g</b>	Excalibur English Cheddar Käse
<b>35 g</b>	Knoblauchgranulat
<b>2 cs</b>	Thymian, frais
	Sel et poivre
<b>500 g</b>	Waldpilze
<b>250 g</b>	Schalotte(n), haché
<b>150 g</b>	Beurre

## PRÉPARATION

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Pilze und Schalotten in Butter ansautieren, mit Cheddar und Gewürzen zum Grieß geben und gut vermischen.
3. Shrimps anbraten und auf dem Maisgrieß anrichten. Mit Trüffeln garnieren.