



TRÜFFEL-MAISGRIESS MIT SHRIMPS

QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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