



KOKOSSUPPE MIT INGWER UND HUHN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

300 g Filet de blanc de poulet, coupé en petits dés

3 cs Asiatische Fischsauce

2 cs Sauce de soja

FÜR DIE SUPPE

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

250 ml Lait de coco

500 ml Fond de poulet

5 g Gingembre frais, pelée

5 g Zitronengras

1 Piment rouge, frais, épépinée

40 ml Jus d'un citron

1 TL Sucre

Korianderblätter_Feuilles de coriandre, zum Garnieren

PRÉPARATION

1. Hühnerbruststücke in der Fisch- und Sojasauce Mischung 10 Minuten marinieren.
2. Kokosmilch mit Hühnersuppe erhitzen. Ingwer, Zitronengras, Chili, Zitronensaft und Zucker dazugeben und 5 Minuten bei niedriger Stufe kochen.
3. Mariniertes Hühnerfleisch dazugeben und in der Suppe ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Korianderblättern garniert servieren.