



KNUSPRIGE FISCHFINGER MIT MELONENSALAT UND LIMETTEN-JOGHURT-DIP

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Emulgiert mit Öl
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE FISCHFINGER

400 g	Fischfilet, in feine Streifen geschnitten
	Sel
100 g	Farine
2	Euf(s)
150 g	Tortilla(s), im Mixer zerkleinert
	Huile de tournesol

FÜR DEN DIP

150 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Yogourt nature
35 ml	Huile végétale
1 cs	Jus de limette
	Sel et poivre
	Moutarde
	Sucre
	Limettenschale, finement râpé

FÜR DEN MELONENSALAT

600 g	Zuckermelone_ Melon, coupé en petits dés
1 cs	Miel

PRÉPARATION

1. Fischfiletstreifen salzen und mit Mehl, Eier und Tortillachipsbrösel panieren.
2. In einer Pfanne mit Pflanzenöl goldgelb ausbacken.
3. Für den Dip ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Melonenwürfel mit Honig marinieren und mit den Fischfingern und der Limetten-Joghurt-Dip anrichten.