



AVOCADOSALAT MIT GARNELEN IM THERMOMIX® _CREMA DE FRESAS EN LA THERMOMIX



QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
_Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust_Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Einfache und schnelle Zubereitung

– Préparation rapide et facile



15



Tipps

Mit Dill verfeinern.

– Affiner avec de l'aneth.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

150 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Avocat(s), évidé

2 TL Jus d'un citron

4 cs Ketchup

4 cs Mayonnaise 80 % Fett

Sel et poivre

Aneth

200 g Garnelen, essfertig

PRÉPARATION

1. Avocados würfelig schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

– Couper les avocats en dés et les arroser de jus de citron.

2. Ungekühltes QimiQ Classic, Ketchup, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und Dill in den Mixtopf geben mit dem Rührsaufsatz 1 Min./Stufe 3 glatt rühren.

– Mettre le QimiQ Classic non refroidi, le ketchup, la mayonnaise, le sel, le poivre et l'aneth dans le bol du mixeur et mélanger pendant 1 minute à la vitesse 3.

3. Mit Avocado und Garnelen vermengen und mit frischen Kräutern garniert servieren.

– Mélanger avec l'avocat et les crevettes et servir garni d'herbes fraîches.