



SHRIMPS IN COCKTAIL-DIP-SAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

160 g QimiQ Base crème

250 g Mayonnaise 80 % Fett

80 g Ketchup

20 g Moutarde de Dijon

20 g Raifort, râpée

4 cl Cognac

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

500 g Crevetten, essfertig_Crevettes, prêtes à manger

2 Avocat(s), coupé en dés

1 Poivron rouge, coupé en petits dés

Salatblätter, pour la décoration

PRÉPARATION

1. Für die Cocktail Sauce: QimiQ Classic, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Kren, Weinbrand, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und gut aufmixen.
2. Shrimps mit der Sauce marinieren. Avocado und Paprika dazugeben.
3. Mit Salatblättern garniert servieren.