



CREMIGER GELBER PAPRIKA-MAISGRIESS MIT JAKOBSMUSCHELN IM SPECKMANTEL



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

670 g

1.2 kg Jakobsmuschel, frisch_Coquille Saint-Jacques, fraîche

250 g Lard, coupé fin

450 g ,

200 g Poivron(s) jaune(s), grillé

500 g Poivron(s) jaune(s), grillé

670 ml Eau

350 g Karst höhlengereifter Käse, zerkleinert [z.b. Mozzarella]

100 g Ciboulette

25 g Ail

20 g Sel

Poivre

PRÉPARATION

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Restliche Zutaten in einer Pfanne ansautieren, abschmecken und unter den Maisgrieß mischen.
3. Jakobsmuscheln in Speck einwickeln und anbraten. Mit dem Maisgrieß servieren.