



HÜHNERBRUST



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei 100 % Buttergeschmack



10



Tipps

QimiQ Sauce Hollandaise mit Bratensaft verfeinern.

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 Liter QimiQ Sauce Hollandaise

10 Filet(s) de blanc de poulet à 150 g

Sel et poivre

Huile végétale, zum Anbraten

PRÉPARATION

1. Hühnerbrustfilets würzen und in heißem Öl beidseitig anbraten. Im Ofen bei 160 °C ca. 10 Minuten fertig garen.
2. QimiQ Sauce Hollandaise erhitzen und mit den Hühnerbrustfilets servieren.
3. Als Beilage können Reis und Gemüse serviert werden.