



PUTENGESCHNETZELTES (THERMOMIX)_EMINCÉ DE DINDE (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Une consistance onctueuse en un clin d'œil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Possibilité de réchauffer sans problème



Tipps

Mit Pilzen servieren.

– Servez avec des champignons.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	
1	Oignon(s), halbiert
40 g	Huile
500 g	Putengeschnetzeltes, in Streifen geschnitten
150 g	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe_Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes
	Sel
	Poivre
15 g	Speisestärke
1 cs	Moutarde

PRÉPARATION

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

– Mettre l'oignon dans le bol du mixeur, le hacher 3 secondes/vitesse 5.

2. Öl dazugeben, 2 Min./120°C/Stufe 1 andünsten.

– Ajouter l'huile, faire revenir pendant 2 minutes/120°C/niveau 1.

3. Putenfleisch dazugeben, 10 Min./100°C/ Linkslauf/Sanftrührstufe andünsten.

– Ajouter la viande de dinde, faire revenir pendant 10 minutes/100°C/marche à gauche/agitation douce.

4. QimiQ Sahne-Basis, Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Speisestärke und Senf dazugeben und nochmals 3 Min./100 °C/Linkslauf/Sanftrührstufe köcheln lassen.

– Ajouter la crème de base QimiQ, l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes, le sel, le poivre, la fécule et la moutarde et laisser mijoter encore 3 min/100 °C/marche à gauche/agitation de la moutarde.