



CURRY-ERDNUSS-DIP MIT GEBACKENEM HUHN IM KOKOSMANTEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN DIP

160 g	QimiQ Classic, ungekühlt
250 g	Mayonnaise, 40% fett
50 g	Erdnussbutter
100 g	Erdnüsse, geröstet, fein gehackt
1 TL	Currypulver
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DAS HUHN IM KOKOSMANTEL

800 g	Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten
	Salz
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
150 g	Mehl
4	Ei(er)
200 g	Kokosflocken
	Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für den Dip: Alle Zutaten (außer Erdnüsse) zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren. Die gehackten Erdnüsse dazumischen und abschmecken.
2. Hühnerbrustfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl, Eiern und Kokosflocken panieren und in heißem Öl herausbacken. Auf Spieße stecken und mit Curry-Erdnuss-Dip servieren.