



# SHRIMPS IN COCKTAIL-DIP-SAUCE



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**160 g** QimiQ Classic

**250 g** Mayonnaise 80 % Fett

**80 g** Tomatenketchup

**20 g** Dijon-Senf

**20 g** Kren, gerieben

**4 cl** Weinbrand

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

**500 g** Shrimps, essfertig

**2** Avocado(s), gewürfelt

**1** Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

Salatblätter, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

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.