



CURRY-ERDNUSS-DIP MIT GEBACKENEM HUHN IM KOKOSMANTEL



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN DIP

80 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 g Mayonnaise, 40% fett

1 EL Erdnussbutter

1 EL Erdnüsse, geröstet, fein gehackt

0.5 TL Currypulver

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DAS HUHN IM KOKOSMANTEL

400 g Hühnerbrustfilet, in Streifen geschnitten

Salz

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

75 g Mehl

2 Ei(er)

100 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.