



SHRIMPS-SANDWICHFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1580 G

200 g QimiQ Classic, ungekühlt

400 g Mayonnaise, 40% fett

600 g Shrimps, frisch

30 ml Zitronensaft

200 g Stangensellerie, klein gewürfelt

100 g Rote Paprikaschote(n), klein gewürfelt

50 g Frühlingszwiebel(n), gehackt

Salz und Pfeffer

Worcestersauce

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen.