



HÜHNCHEN-SANDWICHFÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1000 G

340 g	Hühnerbrustfilet
110 g	QimiQ Classic, ungekühlt
230 g	Mayonnaise, 40% fett
15 ml	Zitronensaft
15 g	Senf
110 g	Stangensellerie, klein gewürfelt
55 g	Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet, geschnitten
110 g	Äpfel, geschält, klein gewürfelt
	Salz und Pfeffer
	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Hähnchen kochen, auskühlen lassen und in kleine Stücke schneiden.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen.