



SHRIMPSSANDWICH



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Natürlicher Geschmack
- Längere Präsentationszeit
- Emulgiert mit Öl



15



leicht

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

200 g QimiQ Classic, ungekühlt

40 ml Sonnenblumenöl

400 g Shrimps, geschält

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

80 g Paprikaschote(n), klein gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Pflanzenöl langsam unterrühren.
3. Shrimps, Gewürze und Paprikaschoten untermischen.