



# 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.