



GEBRATENES PUTENSCHNITZEL IN MANGOSAUCE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SAUCE

250 g QimiQ Sauce Base

200 g Mangue, coupé en dés

200 ml Bouillon de légumes

Vinaigre balsamique, blanc

Sel

Poivre de Cayenne

FÜR DIE PUTENSCHNITZEL

4 pièce(s) Escalope(s) de dinde à 150 g

Sel

Romarin

1 cs Huile de tournesol

PRÉPARATION

1. Für die Sauce die Mango in klarer Gemüsesuppe weich dünsten und würzen. Mit einem Stabmixer pürieren, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
2. Putenschnitzel würzen, in Öl beidseits rasch abbraten und zur Mangosauce servieren.