



PUTENRAGOUT MIT SHIITAKEPILZE UND TOMATEN (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème
- Consistance onctueuse en un tour de main



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Sauce Base

480 g Blanc de dinde, coupé en dés

Sel et poivre

1 cs Huile d'olive

2 Oignon(s), finement hachées

200 g Shiitake, coupé en lamelles

500 g Tomate(s), épépinée

250 ml Fond de poulet

Sel

Thym

80 g Roquette, grossièrement haché

PRÉPARATION

1. Putenbrust mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl ca. 4 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten.
2. Zwiebel im Bratrückstand anrösten, Shiitakepilze und Tomatenwürfel dazugeben und kurz mitrösten. Mit Suppe aufgießen, würzen und zugedeckt ca. 4 Minuten dünsten.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben, nochmals abschmecken.
4. Mit Rucola garnieren und servieren.