



TRÜFFEL-MAISGRIESS MIT SHRIMPS

QimiQ AVANTAGES

- Echte Sahne - beste Qualität
- Consistance onctueuse en un tour de main
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

670 g	QimiQ Sauce Base
1000 g	Shrimps
450 g	Semoule de maïs,
670 g	Eau
400 g	Excalibur English Cheddar Cheese
35 g	Ail, granulé
2 cs	Thym, frais
	Sel et poivre
500 g	
250 g	Échalote(s), haché
150 g	Beurre

PRÉPARATION

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Pilze und Schalotten in Butter ansautieren, mit Cheddar und Gewürzen zum Grieß geben und gut vermischen.
3. Shrimps anbraten und auf dem Maisgrieß anrichten. Mit Trüffeln garnieren.