



KNUSPRIGE FISCHFINGER MIT MELONENSALAT UND LIMETTEN-JOGHURT-DIP

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Émulsionne l'huile
- Préparation simple et rapide



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE FISCHFINGER

- 400 g** Filet de poisson, coupé en julienne
- Sel
- 100 g** Farine
- 2** Œuf(s)
- 150 g** Tortilla(s), haché dans le mixeur
- Huile de tournesol

FÜR DEN DIP

- 150 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré
- 100 g** Yogourt nature
- 35 ml** Huile végétale
- 1 cs** Jus de limette
- Sel et poivre
- Moutarde
- Sucre
- Zeste de limette, finement râpé

FÜR DEN MELONENSALAT

- 600 g** Melon, coupé en petits dés
- 1 cs** Miel

PRÉPARATION

1. Fischfiletstreifen salzen und mit Mehl, Eier und Tortillachipsbrösel panieren.
2. In einer Pfanne mit Pflanzenöl goldgelb ausbacken.
3. Für den Dip ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Melonenwürfel mit Honig marinieren und mit den Fischfingern und der Limetten-Joghurt-Dip anrichten.