



CREMIGER GELBER PAPRIKA-MAISGRIESS MIT JAKOBSMUSCHELN IM SPECKMANTEL



QimiQ AVANTAGES

- Consistance onctueuse en un tour de main
- Réduit la séparation de liquides
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

670 g QimiQ Sauce Base
1,2 kg Coquille Saint-Jacques, fraîche
250 g Lard, coupé fin
450 g Semeule de maïs,
200 g Poivron(s) jaune(s), grillé
500 g Poivron(s) jaune(s), grillé
670 ml Eau
350 g, zerkleinert [z.b. Mozzarella]
100 g Ciboulette
25 g Ail
20 g Sel
Poivre

PRÉPARATION

1. Maisgrieß mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Restliche Zutaten in einer Pfanne ansautieren, abschmecken und unter den Maisgrieß mischen.
3. Jakobsmuscheln in Speck einwickeln und anbraten. Mit dem Maisgrieß servieren.