



PAD THAI MIT HÜHNCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Peut être réchauffé sans problème



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
500 g	Reisnudeln, coupé en 0,5 cm d'épaisseur
750 g	Filet de blanc de poulet, coupé en tranches
750 g	
40 ml	Huile de sésame
120 g	Beurre de cacahuète
10 g	Gingembre frais, pelée
3 g	Pâte de tamarin
100 g	Cacahuètes, grillé
600 ml	Fond de poulet
2 g	Kaffir Feuilles de limettes
70 g	
30 g	Sauce chili
10 g	Feuilles de coriandre, haché
300 g	Shiitake, coupé en tranches
200 g	Pousses de haricots, fraîches
	Sel marin
5 g	Feuilles de coriandre, pour garnir
	Feuilles de coriandre

PRÉPARATION

1. Hähnchenbrust in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten. Sesamöl, Erdnussbutter, Ingwer, Tamarindepaste, Hühnerbrühe, Kaffirblätter, Fischsauce und Chillisauce gut vermischen und Sauce herstellen.
2. Hähnchen zur Sauce geben und weich kochen. Mit QimiQ Sahne-Basis verfeinern.
3. Reisnudeln weich kochen. Pilze anbraten und mit den restlichen Zutaten zur Sauce geben.
4. Mit Korianderblätter garnieren.