



HÜHNERBRÜSTE IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

100 g Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

500 g Champignons, émincées

1 cs Farine

375 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

1 cs Persil, finement hachées

FÜR DIE HÜHNERBRÜSTE

4 Filets de blanc de poulet à 125 g

Sel et poivre

Romarin, moulues

3 cs Huile de tournesol

PRÉPARATION

1. Für die Champignonrahmsauce: Zwiebel in Butter glasig dünsten, Champignons dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit Mehl stauben, würzen, mit klarer Suppe aufgießen und einmal aufkochen.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern. Petersilie kurz vor dem Servieren dazugeben.
4. Hühnerbrüste würzen, braten und zur Champignonrahmsauce servieren.