



TRÜFFEL-MAISGRIESS MIT SHRIMPS

QimiQ VANTAGGI

- Echte Sahne - beste Qualität
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

670 g QimiQ Sauce Base

1000 g Shrimps

450 g Semolino di mais,

670 g Aqua

400 g Excalibur English Cheddar Cheese

35 g Aglio, granulare

2 Timo,

Sale i pepe

500 g

250 g Scalogno,

150 g Burro

PREPARAZIONE

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.