



# KOKOSSUPPE MIT INGWER UND HUHN



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**300 g** Filetto di petto di pollo,

**3** Salsa al pesce asiatica

**2** Salsa di soia

## FÜR DIE SUPPE

**250 g** QimiQ Classic,

**250** Latte di cocco

**500** Fondo di pollo

**5 g** Radice di zenzero,

**5 g** Citronella

**1** Peperoncini rossi, freschi,

**40** Succo di limone

**1** Zucchero

Foglie di coriandolo,

## PREPARAZIONE

1. Hühnerbruststücke in der Fisch- und Sojasauce Mischung 10 Minuten marinieren.
2. Kokosmilch mit Hühnersuppe erhitzen. Ingwer, Zitronengras, Chili, Zitronensaft und Zucker dazugeben und 5 Minuten bei niedriger Stufe kochen.
3. Mariniertes Hühnerfleisch dazugeben und in der Suppe ca. 5 Minuten gar ziehen lassen.
4. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und mit Koreanderblättern garniert servieren.