



SHRIMPS IN COCKTAIL-DIP-SAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

160 g QimiQ Classic

250 g Maionese, 80 % di grassi

80 g Ketchup

20 g Senape Dojon

20 g Rafano,

4 cl Brandy

Sale

Pepe nero,

500 g Gamberetti, pronto da mangiare

2 Avocado (Avocadi),

1 ,

Foglie di lattuga,

PREPARAZIONE

1. Für die Cocktail Sauce: QimiQ Classic, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Kren, Weinbrand, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und gut aufmischen.
2. Shrimps mit der Sauce marinieren. Avocado und Paprika dazugeben.
3. Mit Salatblättern garniert servieren.