



PAD THAI MIT HÜHNCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Cremige Konsistenz
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



medio

INGREDIENTI PER 10

250 g	QimiQ Sauce Base
500 g	Reisnudeln, 0,5 cm dick geschnitten
750 g	Filetto di petto di pollo,
750 g	
40	Olio di sesamo
120 g	Burro di arachidi
10 g	Radice di zenzero,
3 g	Pasta di tamarindo
100 g	Arachidi, getoastet
600	Fondo di pollo
2 g	Kaffir Fogli di lime
70 g	
30 g	Salsa Chili
10 g	Foglie di coriandolo,
300 g	Shiitake,
200 g	Germogli di fagioli, freschi
	Sale marino
5 g	Foglie di coriandolo,
	Foglie di coriandolo

PREPARAZIONE

1. Hühnchenbrust in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten. Sesamöl, Erdnussbutter, Ingwer, Tamarindepaste, Hühnerbrühe, Kaffirblätter, Fischsauce und Chillisauce gut vermischen und Sauce herstellen.
2. Hühnchen 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.