



VOL-AU-VENT MIT HUHN



QimiQ VANTAGGI

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 8

500 g QimiQ Sauce Base

400 g Champignoni,

120 g Burro

200 g Scalogno,

250 Vino bianco

500 g Filetto di petto di pollo,

200 g Cipolletta,

300 g Piselli verdi

Sale

Pepe blanco

24 Stück Vol-au-vent

Erbe per la cucina,

PREPARAZIONE

1. Champignons in Butter andünsten bis alle Flüssigkeit verdunstet ist.
2. Schalotten beimengen und andünsten. Mit Weißwein ablöschen, QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
3. Hühnerfleisch dazugeben und garen lassen.
4. Frühlingszwiebel und Erbsen beimengen und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Hühnerragout in warme Blätterteigpastetchen füllen, mit frischen Kräutern garniert servieren.