



KRABBENTERRINE



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,
200 g Carne di granchio,
100 g Carne di granchio,
20 Salsa al pesce asiatica
Sale i pepe
Brandy

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Krabbenfleisch, Fischsauce, Salz, Pfeffer und Cognac dazugeben und gut vermischen.
2. Eine Terrinenform (Inhalt ca. 800 ml) mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
3. Terrine stürzen, Klarsichtfolie entfernen und mit einem scharfen Messer portionieren.