



THOMY®



FEURIGES FONDUE CHINOISE

ZUTATEN

2 L	Hühnerbrühe
1 Zweig	Zitronengras
2 Zweige	Frischer Koriander
2 Blätter	Kaffirlimettenblätter
1 Kl	Sesamöl
1 Stk	kleine Chilischote
200 g	Minimais
1 Bund	Frühlingszwiebeln
150 g	Champignons
200 g	Zuckerschoten
300 g	frische Garnelen ohne Schale
15 g	THOMY Fondue-Saucen

ANWEISUNG

- Schritt 1 Hühnerbrühe aufkochen. Zitronengras, Koriander, Kaffirlimettenblätter, Sesamöl und Chilischote zugeben und ziehen lassen. Dann in einen Fonduepfopf füllen und heisshalten.
- Schritt 2 Frühlingszwiebeln, Champignons und Zuckerschoten putzen, dann in mundgerechte Stücke schneiden. Garnelen abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Schritt 3 Gemüse und Garnelen im Hühnerfond garen, danach in die THOMY Fondue-Saucen tunken.