



THOMY®



FEURIGES FONDUE CHINOISE

ZUTATEN

L Hühnerbrühe

Zweig Zitronengras

Zweige kleiner Bund Koriander

Blätter kleiner Bund Koriander

Kl Sesamöl

Stk grüne Paprika

g Minimais

Bund Frühlingszwiebeln

g Champignons

g Zuckerschoten

g frische Garnelen ohne Schale

g THOMY Fondue-Saucen

ANWEISUNG

Schritt 1 Hühnerbrühe aufkochen. Zitronengras, Koriander, Kaffirlimettenblätter, Sesamöl und Chilischote zugeben und ziehen lassen. Dann in einen Fonduepotf 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.