



THOMY®



FONDUE CHINOISE CHIC ET CHOC

ZUTATEN

L Hühnerbrühe

Stange Zitronengras

Zweige Koriander

Blätter Koriander

Kl Sesamöl

Stk Chilischote

g Minimais

Bund Frühlingszwiebeln

g Champignons

g Zuckerschoten

g frische Garnelen ohne Schale

g THOMY Fondue-Saucen

ANWEISUNG

Schritt 1 Porter le bouillon de poule à ébullition. Ajouter la citronnelle, la coriandre, les feuilles de kaffir, l'huile de sésame, le piment et laisser infuser. Verser dans un caquelon à fondue et réserver au chaud.

Schritt 2 Nettoyer les oignons de printemps, les champignons et les pois gourmands, puis les couper en morceaux. Rincer les crevettes et les sécher avec du papier absorbant.

Schritt 3 Faire cuire les légumes et les crevettes sur une fourchette dans le bouillon de volaille, puis les déguster avec les sauces fondue THOMY. Ton caquelon aux saveurs de feu a fait déborder de joie tes invités? Ne manque pas de prendre une photo de ta fondue chinoise et de la poster sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.