



# EXOTISCH-FRUCHTIGE SALATSAUCE VON MICHA SCHÄRER



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Dressings bleiben am Salat haften
- Alkohol- und säurestabil
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>100 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>5 EL</b>	Kirschessig
<b>5 EL</b>	Apfelessig (optional)
<b>5 EL</b>	Balsamico Essig, weiss
<b>4 EL</b>	Olivenöl
<b>1</b>	Limette(n), Saft und fein geriebene Schale
<b>4 EL</b>	Orangensirup
	Salz
	Weisser Pfeffer, gemahlen
<b>2 EL</b>	Schnittlauch
<b>200 g</b>	Nüsslissalat

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kirsch- oder Apfelessig begeben und verrühren, bis die Masse bindet. Danach weissen Balsamico-Essig, Olivenöl, Limettenabrieb und -saft sowie den Orangensirup hinzufügen und alles sehr gut verrühren.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit feingeschnittenem Schnittlauch verfeinern.
4. Mit Nüsslissalat und saisonalen Garnituren servieren.