



EIERSALAT MIT CURRYDRESSING

QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Vermindert Verfärbungen



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

24 Ei(er), hartgekocht

FÜR DAS DRESSING

500 g QimiQ Rahm-Basis

200 g Saurer Halbrahm

2 g Currypulver

10 g Salz und Pfeffer

10 ml Essig

6 g Knoblauch, gepresst

40 g Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing alle Zutaten gemeinsam mixen.
2. Eierspalten mit dem Dressing marinieren und servieren.