



# MATJESSALAT MIT ÄPFELN UND GURKEN



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten



10



leicht

## Tipps

Dazu Schwarzbrot servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>60 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>1 TL</b>	Estragonsenf
<b>0.5</b>	Apfel, geschält, klein gewürfelt
<b>40 g</b>	Weisskabis, in feine Streifen geschnitten
<b>100 g</b>	Kartoffeln, geschält, gegart, fein gewürfelt
<b>0.5</b>	Rote Zwiebel(n), fein gewürfelt
<b>40 g</b>	Essiggurke(n), fein gewürfelt
<b>220 g</b>	Matjesheringsfilet, klein gewürfelt
<b>0.5 TL</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Cayennepfeffer
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>30 ml</b>	Weisser Balsamico-Essig
<b>1 Spritzer</b>	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas durchkühlen lassen.
3. Vor dem Servieren mit einem Löffel aufrühren.