



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

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