



VERHACKERT MIT VULCANO-SCHINKEN-CHIPS



QimiQ VORTEILE

- Cremige Konsistenz
- Vermindert Verfärbungen
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE CHIPS

80 g Vulcano Schinken

FÜR DAS VERHACKERT

120 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

420 g Geräucherter Speck, gegart

150 g Grammeln, fein

10 g Knoblauch

10 g Verhackert Gewürzmischung

4 g Peterli, fein gehackt

16 g Salz

12 g Pfefferkörner, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Convotherm auf 120° C Heißluft vorheizen.
2. Für die Chips den Schinken in ganz dünne Scheiben schneiden und im vorgeheizten Convotherm 20 Minuten trocknen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Speck, Grammeln, Knoblauch, Gewürzmischung und Peterli dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Chips vorsichtig unterheben.