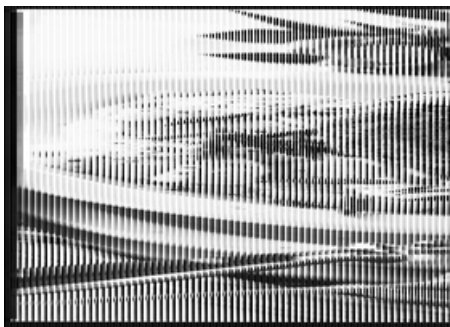




KARTOFFELSALAT



QimiQ AVANTAGES

- Dressings bleiben am Salat haften (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

3 cs Huile de tournesol

1 TL Moutarde

Sel et poivre

Sucre

Jus d'un citron

250 g Yogourt nature

2 cs Vinaigre de vin blanc

600 g Pommes de terre, cuit

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl, Senf, Gewürze, Zitronensaft, Joghurt und Essig dazugeben und gut vermischen.
3. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Dressing vermengen.