MATJESAUFSTRICH MIT APFEL UND GURKEN

QimiQ AVANTAGES

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)

15

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
1	Pomme(s), pelée
0.5	Oignon(s), coupé en petits dés
1 TL	Sucre
1 pincée	Poivre de Cayenne
1 cs	Ail, finement hachées
3	Cornichons, finement hachées
200 g	Matjesheringsfilet, coupé en petits dés
	Sel
	Poivre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Apfel, Zwiebel, Zucker, Pfeffer, Knoblauch, Gurken und Matjeshering dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
3. Vor dem Servieren mit einem Löffel aufrühren.