



EIERSALAT MIT CURRYDRESSING

QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

12 Œuf(s), dur(s)

FÜR DAS DRESSING

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Demi-crème acidulée

1 g Curry en poudre

5 g Sel et poivre

5 ml Vinaigre

3 g Ail, gepresst

20 g Marillenmarmelade

PRÉPARATION

1. Für das Dressing ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
2. Eierspalten mit dem Dressing marinieren und servieren.