



EXOTISCH-FRUCHTIGE SALATSAUCE VON MICHA SCHÄRER



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Dressing bleibt am Salat haften
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

5 cs Kirschessig

5 cs Vinaigre de pomme (optional)

5 cs Vinaigre balsamique, blanc

4 cs Huile d'olive

1 Limette(s), jus et zeste finement râpé

4 cs Orangensirup

Sel

Poivre blanc, moulues

2 cs Ciboulette

200 g Rampon

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kirsch- und Apfelessig langsam einrühren. Weißen Balsamico Essig, Olivenöl, Limettensaft und -abrieb sowie Orangensirup dazugeben und mixen.
3. Abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.
4. Auf frischem Salat servieren.