



# 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.