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.