



# GESULTZTES STEINPILZTARTAR MIT PETERSILIENWÜRFEL



## QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15

## INGRÉDIENTS POUR 1 REZEPT

### GESULTZTES STEINPILZTARTAR

#### FÜR DAS MOUSSE

<b>140 g</b>	Persil
<b>85 g</b>	QimiQ Base crème
<b>50 g</b>	Beurre
<b>4.5 g</b>	Sel
<b>2 g</b>	Poivre blanc

## PRÉPARATION

1. Petersilie in stark gesalzenem Wasser blanchieren. Gut ausdrücken, grob schneiden und in einen Cutter geben.
2. QimiQ Classic und Butter dazugeben, zu einem feinen Püree verarbeiten und mit Salz abschmecken.
3. In eine Form abfüllen und auskühlen lassen.
4. Zusammen anrichten und mit Gemüsestroh und Chips mit Chili garnieren.