



PETERSILIEMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 281 G

140 g Persil

85 g QimiQ Base crème

50 g Beurre

4.5 g Sel

2 g 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.