



SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN (NETTO)

QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



15



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
250 g	Maximum natur, Lachschinken Jambon, 2% de matière grasse, finement hachées
1 cs	Persil, finement hachées
	Moutarde
	Poivre
	Raifort
125 ml	Das Beste vom Lande, Haltbare Schlagsahne, 30 % Fett, fouetté
4	Scheibe(n) Weißbrot, getoastet

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Lachsschinken, Petersilie und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Die geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.