



SCHINKEN-APFEL-SALAT MIT EBLY

QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

300 g Ebly Original Zartweizen_Ebly tentre blé

150 g Jambon, in Streifen geschnitten

150 g Gouda 45 % Fett, in Streifen geschnitten

2 Pommes, rot

FÜR DIE SALATSAUCE

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

Sel et poivre

Moutarde

Jus d'un citron

Cresson, zum Garnieren

PRÉPARATION

1. Ebly Zartweizen in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.
2. Für die Salatsauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt dazugeben und würzen, mit Zitronensaft abschmecken.
3. Zum Ebly Zartweizen Schinken- und Käse-streifen sowie grob geriebene Äpfel geben. Salatsauce untermischen und Salat ca. 20 Minuten gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.
4. Mit Kresse garniert servieren.