SCHINKENROULADE AUF SALZGEBÄCK

QimiQ AVANTAGES

- 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 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 g	Séré maigre
0.5 TL	Raifort, finement râpé
1 TL	Persil, finement hachées
	Moutarde
	Sel et poivre
3	Schinkenscheibe(n) à 25 g
12	Kräcker, (Salzgebäck)_ Crackers

PRÉPARATION

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Topfen, Kren und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Creme gleichmäßig auf die Schinkenscheiben streichen, einrollen und mindestens 4 Stunden kühlen.
4. Die Schinkenrollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf Kräcker anrichten.