



EIERSALAT MIT CURRYDRESSING

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Vermindert Verfärbungen (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

24 Œuf(s), dur(s)

FÜR DAS DRESSING

500 g QimiQ Base crème

200 g Demi-crème acidulée

2 g Curry en poudre

10 g Sel et poivre

10 ml Vinaigre

6 g Ail, gepresst

40 g Marillenmarmelade

PRÉPARATION

1. Für das Dressing alle Zutaten gemeinsam mixen.
2. Eierspalten mit dem Dressing marinieren und servieren.