



SPINAT-KAROTTEN-SALAT MIT SANDDORNDRESSING



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Vermindert Verfärbungen



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

400 g Épinards en branches

250 g Carotte(s), grob gerieben

FÜR DAS DRESSING

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Yogourt nature

125 ml Eau

1 cs Noix, finement hachées

2 TL Sanddornbeerenmark, gesüßt_Concentré d'argousier, sucré

2 cs Vinaigre de pomme

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für das Dressing: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen, abschmecken und zur vorbereiteten Spinat-Karotten-Mischung servieren.