



COLESLAW



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

5 cs Huile végétale

3 cs Vinaigre de pomme

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

400 g Weißkraut, in feine Streifen geschnitten

100 g Carotte(s), pelée

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl, Essig, Salz und Pfeffer zügig unterrühren. Marinade mit geschnittenem Gemüse gut vermischen und abschmecken.