



# SALADE SUISSE AVEC SA VINAIGRETTE D'APPENZELLER



## QimiQ AVANTAGES

- Les sauces adhèrent à la salade
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LA MARINADE

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 g** Appenzellois, coupé en morceaux

**80 ml** Huile végétale

**180 ml** Eau

**90 ml** Vinaigre de pomme

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

### OUR LA SALADE

**500 g** La saucisse à l'honneur, coupé en tranches

**50 g** Appenzellois, râpée

**1** Poivron(s), coupé en petits dés

**1** Oignon(s) rouge(s) , coupés en rondelles

## PRÉPARATION

1. Pour la marinade: mixer le QimiQ classique avec les ingrédients restants, jusqu'à ce que le mélange soit lisses, avec un mixeur plongeant.
2. Mélangez la saucisse Cervelat avec le fromage râpé, les cubes de piment doux, les rondelles d'oignon et l'assaisonnement.
3. Décorer comme désiré et servir