



SALADE DE LÉGUMES



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- La salade a un goût léger et digeste
- Préparation simple et rapide



15



Tipps

Laisser reposer pendant 20 minutes avant de servir.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

160 g Zuckererbsen

230 g , coupé en dés

80 g Brokkoli

100 g Carotte(s), in Streifen geschnitten

2 Poivron rouge, coupé en dés

80 g Tomates cerises, coupé en quartiers

70 ml Huile d'olive

1 TL Basilic, finement hachées

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

40 g

Sel et poivre

2 cs Vinaigre balsamique blanc

PRÉPARATION

1. Sauter les légumes dans l'huile d'olive et les réserver à part.
2. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les légumes et le reste des ingrédients, bien mélanger.
3. Assaisonner et servir.