



# GEFÜLLTE SCHINKENRÖLLCHEN MIT SPROSSENSALAT



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 Schinkenscheibe(n) à 25 g

## FÜR DEN SALAT

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

**150 g** Yogourt nature

**50 ml** Jus d'orange

**1 cs** Curry en poudre

**1 cs** Sauce de soja

Poivre de Cayenne

Jus d'un citron, von 1/2 Zitrone

**250 g** Sojasprossen

**100 g** Pomme(s), coupés en petits dés

## PRÉPARATION

1. Für den Salat: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magerjoghurt, Orangensaft, Currypulver, Sojasauce, Cayennepfeffer und Zitronensaft dazumischen.
3. Sojasprossen und Apfel unterheben und im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden durchziehen lassen.
4. Auf jedes Schinkenblatt einen Esslöffel Salat geben und einrollen. Die Schinkenröllchen mit dem restlichen Salat garniert servieren.