



VEGETARISCHER EIAUFSTRICH



QimiQ AVANTAGES

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



INGRÉDIENTS POUR 1465 G

300 g

500 g Œuf(s)

200 g Fromage frais

400 g Sbrinz, râpée

10 g Sucre

40 g Moutarde

1 g Ail, finement hachées

4 g Zwiebelpulver

10 ml Jus d'un citron

PRÉPARATION

1. Eier ca. 10 Minuten kochen, das Eigelb herausnehmen und das gekochte Eiweiß klein schneiden.
2. QimiQ Saucenbasis mit dem Frischkäse, Parmesan, Zucker, Senf, Knoblauch, Zwiebelpulver und Eigelb zu einer homogenen Masse aufmischen.
3. Eiweiß dazumischen.