



VOGERLSALAT MIT WALNUSSDRESSING (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Dressings bleiben am Salat haften (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

50 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 ml	Huile de noix
150 ml	Bouillon de légumes
25 ml	Himbeeressig_Vinaigre aux framboises
10 ml	Portwein, blanc
40 g	Walnüsse, geröstet, râpée
	Sel
	Poivre
500 g	Rampon

PRÉPARATION

1. Für das Dressing QimiQ, Öl, Fond, Essig und Portwein gemeinsam aufmischen.
2. Geröstete Walnüsse dazugeben, abschmecken und Vogerlsalat mit dem Dressing anrichten.