



KARTOFFEL-RADIESCHEN-GURKEN-TATAR (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

80 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Fromage frais
5 g	Moutarde, forte
	Sel
	Poivre
5 ml	Vinaigre balsamique, blanc
5 g	Aneth, finement hachées
200 g	, coupé en petits dés
200 g	Radieschen, coupé en petits dés
200 g	Concombre, coupé en petits dés

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Frischkäse dazumischen und mit Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Dill gut abschmecken.
3. Das Gemüse untermengen.
4. Die Masse in Metallringe (Ø 7 cm) füllen und gut durchkühlen.
5. Den Ring vorsichtig entfernen und garnieren.