



KARTOFFELSALAT (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Dressings bleiben am Salat haften
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 ml Huile de tournesol

5 g Moutarde

200 ml Rindsuppe, tiède

Sel

Poivre

Sucre

Jus d'un citron

200 g Demi-crème acidulée

30 ml Vinaigre de vin blanc

600 g , coupé en tranches

50 g Radieschen, coupé en tranches

5 g Ciboulette

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Öl, Senf, Rindsuppe, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Sauerrahm und Essig mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Kartoffeln, Radieschen, Essiggurken und Schnittlauch mit dem Dressing gut vermischen.