



VERHACKERT MIT VULCANO-SCHINKEN-CHIPS (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Cremige Konsistenz
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Vermindert Hautbildung



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

FÜR DIE CHIPS

80 g Vulcano Schinken_Vulcano Jambon

FÜR DAS VERHACKERT

120 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

420 g Lard maigre fumé,

150 g Grammeln_Lardons frits, fein

10 g Ail

10 g Verhackert Gewürzmischung_Mélange d' épices pour Verhackert [pâte à tartiner de lard haché]

4 g Persil, finement hachées

16 g Sel

12 g Pfefferkörner, moulues

PRÉPARATION

1. Convotherm auf 120° C Heißluft vorheizen.
2. Für die Chips den Schinken in ganz dünne Scheiben schneiden und im vorgeheizten Convotherm 20 Minuten trocknen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Speck, Grammeln, Knoblauch, Gewürzmischung und Petersilie dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Chips vorsichtig unterheben.