



SCHINKEN-KREN-SCHNITTE



QimiQ AVANTAGES

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



INGRÉDIENTS POUR 14 PORTIONEN À 70 G

650 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Oignon(s), Brunoise

100 g Beurre

100 g Fromage frais

150 g Jambon, coupés en petits dés

10 g Ciboulette, coupé fin

10 g Raifort, frisch gerieben

6 g Sel

2 g Poivre, moulues

PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter dünsten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in Formen abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.