



KARTOFFELSALAT



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 ml Huile de tournesol

10 g Moutarde

Sel et poivre

Sucre

Jus d'un citron

500 g Yogourt nature

40 ml Vinaigre de vin blanc

1.2 kg Pommes de terre, cuit

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl, Senf, Gewürze, Zitronensaft, Joghurt und Essig dazugeben und gut vermischen.
3. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Dressing vermengen.