



# KARTOFFELAUFSSTRICH



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**400 g** Pommes de terre, cuit

**100 g** Demi-crème acidulée

**1 cs** Persil, finement hachées

Sel et poivre

Cumin, moulues

Marjolaine

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.