



FESTLICHE KALBSLEBERTERRINE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Leberwurst, grob_Pâté de foie

125 g Fromage frais

100 g Canneberges/airelles séchées, coupé fin

75 g Pistazien, finement hachées

60 g Jambon, 6 Scheiben

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Leberwurst und Frischkäse dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden, mit Schinken auslegen und die Masse einfüllen.
4. Gut verschließen und mind. 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).