



EXOTISCH-FRUCHTIGE SALATSAUCE VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Dressing bleibt am Salat haften
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

100 g QimiQ Classic, ungekühlt

5 EL Kirschesig

5 EL Apfelessig (optional)

5 EL Balsamico-Essig, weiß

4 EL Olivenöl

1 Limette(n), Saft und fein geriebene Schale

4 EL Orangensirup

Salz

Weißer Pfeffer, gemahlen

2 EL Schnittlauch

200 g Vogerlsalat

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kirsch- und Apfelessig langsam einrühren. Weißen Balsamico Essig, Olivenöl, Limettensaft und -abrieb sowie Orangensirup dazugeben und mixen.
3. Abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.
4. Auf frischem Salat servieren.