



SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN (NETTO)

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Maximum natur, Lachschinken, fein gehackt

1 EL Petersilie, fein gehackt

Senf

Pfeffer

Kren

125 ml Das Beste vom Lande, Haltbare Schlagsahne, 30 % Fett, geschlagen

4 Scheibe(n) Weißbrot, getoastet

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Lachsschinken, Petersilie und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Die geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.