



KARTOFFELSCHAUM GETRÜFFELT MIT PARMASCHINKEN UND GEMÜSESTROH IM HÖRNCHEN



QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Fett
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
310 g	mehlige Kartoffel(n), gegart
60 g	Butter, geschmolzen
15 ml	Trüffelöl
6.5 g	Salz
0.5 g	Muskatnuss, gemahlen
200 g	Parmaschinken, in Scheiben geschnitten
120 g	Karotte(n), fein geschnitten
120 g	Lauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Kartoffeln dazugeben und zum vollem Volumen aufschlagen.
3. Geschmolzene Butter und Trüffelöl langsam einrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
4. Gemüsestreifen im heißem Sonnenblumenöl frittieren und auf einem Papier abtropfen lassen.
5. Kartoffelschaum mit Parmaschinken und Gemüsestroh servieren.