



# MATJESSALAT MIT ÄPFELN UND GURKEN



## QimiQ VORTEILE

- Längere Stehzeit ohne Qualitätsverlust
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Keine Mayonnaise notwendig



10



leicht

## Tipps

Dazu Schwarzbrot servieren.

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>125 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>60 ml</b>	Sonnenblumenöl
<b>1 TL</b>	Estragon-Senf
<b>0.5</b>	Apfel, geschält, klein gewürfelt
<b>40 g</b>	Weißkraut, in feine Streifen geschnitten
<b>100 g</b>	Kartoffeln, geschält, gegart, fein gewürfelt
<b>0.5</b>	rote Zwiebel(n), fein gewürfelt
<b>40 g</b>	Essiggurke(n), fein gewürfelt
<b>220 g</b>	Matjesheringsfilet, klein gewürfelt
<b>0.5 TL</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Cayennepfeffer
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>30 ml</b>	Weißer Balsamico-Essig
<b>1 Spritzer</b>	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas durchkühlen lassen.
3. Vor dem Servieren mit einem Löffel aufrühren.