VOGERLSALAT MIT WALNUSSDRESSING (CONVOTHERM)

QimiQ VORTEILE

- Dressings bleiben am Salat haften (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Alkohol-, hitze- und säurestabil

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

50 g	QimiQ Classic, ungekühlt
80 ml	Walnussöl
150 ml	Gemüsebrühe
25 ml	Himbeeressig
10 ml	Portwein, weiß
40 g	Walnüsse, geröstet, gerieben
	Salz
	Pfeffer
500 g	Vogerlsalat

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing QimiQ, Öl, Fond, Essig und Portwein gemeinsam aufmixen.
2. Geröstete Walnüsse dazugeben, abschmecken und Vogerlsalat mit dem Dressing anrichten.