



# KARTOFFEL-WALDPILZ-TERRINE



## QimiQ BENEFITS

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



## INGREDIENTS FOR 14 PORTIONEN À 70 G

|              |                                       |
|--------------|---------------------------------------|
| <b>650 g</b> | QimiQ Classic, unchilled              |
| <b>150 g</b> | Mushrooms, minced                     |
| <b>100 g</b> | Butter                                |
| <b>150 g</b> | Potatoes, gekocht, geschält, passiert |
| <b>5 g</b>   | Chives, finely sliced                 |
| <b>5 g</b>   | Flat-leaf parsley, finely sliced      |
| <b>10 g</b>  | Salt                                  |
| <b>2 g</b>   | Pepper, ground                        |
| <b>1 g</b>   | Ground nutmeg, ground                 |

## METHOD

1. Pilze in Butter anbraten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffeln untermischen und die Masse glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in Formen abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.