



KARTOFFELSALAT



QimiQ AVANTAGES

- Les sauces adhèrent à la salade
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

3 cs Huile de tournesol

1 cc Moutarde

Sel et poivre

Sucre

Jus d'un citron

250 g Yogourt nature

2 cs Vinaigre de vin blanc

600 g Pommes de terre, cuit

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl, Senf, Gewürze, Zitronensaft, Joghurt und Essig dazugeben und gut vermischen.
3. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Dressing vermengen.