



CHEDDAR KUGELN MIT TOMATEN CHUTNEY



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 1 RECETTE

TOMATEN CHUTNEY

FÜR DIE CHEDDAR SPITZE

344 g	Cheddar, très mûr
172 g	QimiQ Base crème
138 g	QimiQ Sauce Base
138 g	Olives noires, réduit en purée
2 g	Curcuma, séché

ZUM FERTIGSTELLEN

207 g	Cheddar, coupé en petits dés
--------------	------------------------------

PRÉPARATION

1. Für die Cheddarspitze, Cheddarwürfel einfrieren.
2. Käse in einen Cutter geben und mit QimiQ Classic und QimiQ Saucenbasis zu einer feinen Paste verarbeiten (nicht zu lange cuttern, sonst wird die Masse zäh).
3. Kurkuma dazugeben und gut vermischen.
4. Papierstanitzel Formen, den Käse einfüllen und in der Mitte das Olivenpüree platzieren.
5. Kurz tiefkühlen. Papier entfernen, den Spitz in Cheddar Käse kurz drehen, damit an der Aussenseite die Würfel haften.
6. Zusammen anrichten und mit Wildspargel und frittierter Tomatenhaut garnieren.