



GESULZTES STEINPILZTARTAR MIT PETERSILIENWÜRFEL



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 RECETTE

GESULZTES STEINPILZTARTAR

FÜR DAS MOUSSE

140 g	Persil
85 g	QimiQ Base crème
50 g	Beurre
4.5 g	Sel
2 g	Poivre blanc

PRÉPARATION

1. Petersilie in stark gesalzenem Wasser blanchieren. Gut ausdrücken, grob schneiden und in einen Cutter geben.
2. QimiQ Classic und Butter dazugeben, zu einem feinen Püree verarbeiten und mit Salz abschmecken.
3. In eine Form abfüllen und auskühlen lassen.
4. Zusammen anrichten und mit Gemüsestroh und Chips mit Chili garnieren.