



# GESULTZTES 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

### GESULTZTES STEINPILZTARTAR

#### FÜR DAS MOUSSE

<b>140 g</b>	Persil
<b>85 g</b>	QimiQ Base crème
<b>50 g</b>	Beurre
<b>4.5 g</b>	Sel
<b>2 g</b>	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.