



SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Jambon, finement hachées

1 cs Persil, finement hachées

Moutarde

Poivre

Raifort

125 ml Crème entière, fouetté

4 Tranche(s) de pain blanc, grillé

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Schinken, Petersilie und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Die geschlagene Sahne unterheben und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.