



# SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN (NETTO)

## 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
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Réduit la formation de peau



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Jambon, 2% de matière grasse, finement hachées

**1 cs** Persil, finement hachées

Moutarde

Poivre

Raifort

**125 ml** Crème, 30 % de matières grasses, fouetté

**4** Tranche(s) de pain blanc, grillé

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Lachsschinken, 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.