



SCHINKENROULADE AUF SALZGEBÄCK



QimiQ AVANTAGES

- 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 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Séré maigre

0.5 cc Raifort, finement râpé

1 cc Persil, finement hachées

Moutarde

Sel et poivre

3 Tranche(s) de jambon à 25 g

12 Crackers

PRÉPARATION

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Topfen, Kren und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Creme gleichmäßig auf die Schinkenscheiben streichen, einrollen und mindestens 4 Stunden kühlen.
4. Die Schinkenrollen in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf Kräcker anrichten.