



# CHAMPIGNON-ZUCCHINI-COCKTAIL

## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Préparation simple et rapide



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

**250 g** Champignons, émincées

**250 g** Courgette(s), coupé en fines tranches

Huile d'olive, pour cuisson

**2 cs** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**2 cs** Huile d'olive

**10 ml** Jus d'un citron

Sel marin

Poivre

**1 petite(s)** Tomate(s), pelé

**40 g** Cresson

**1 cs** Persil, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Champignons und Zucchini getrennt in Olivenöl anschwitzen und gut abtropfen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit dem Gemüse vermischen. Olivenöl beimengen. Die Masse mit Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen.
3. In Cocktailgläser füllen und mit Tomatenwürfeln, Kresse und Petersilie garnieren.