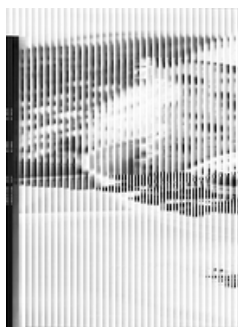




SAUERKRAUTMÜSLI MIT APFEL



QimiQ AVANTAGES

- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Demi-crème acidulée

Sucre

120 g Choucroute, fraîche, haché

40 g Carotte(s), coupé fin

1 Pomme(s), râpée

0.5 Banane(s), coupé en petits dés

10 g Noix, haché

20 g Raisins secs

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Sauerrahm und Zucker beimengen.
2. Sauerkraut, Karotte, Apfel, Banane, Nüsse und Rosinen dazugeben, gut vermischen und bis zum Servieren kühlen.