



SALADE DE POMMES DE TERRE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Salat schmeckt leicht und bekömmlich



15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 ml	Huile de tournesol
1 cs	Moutarde
0.5	Citron(s), le jus
1 kg	Pommes de terre, pelée
100 g	Cornichons, coupé fin
1	Oignon(s) rouge(s) , coupé fin
1 petit bouquet	Persil, finement hachées
	Sel et poivre
80 ml	Vinaigre balsamique blanc
60 ml	Bouillon de légumes

PRÉPARATION

1. Faire suer les oignons dans l'huile, mouiller avec le fond de légumes et verser sur les pommes de terre.
2. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer progressivement l'huile, puis ajouter le reste des ingrédients. Saler et poivrer.