



ROULEAUX DE JAMBON FARCIS À LA SALADE DE POUSSES DE SOJA



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

8 Tranche(s) de jambon à 25 g

POUR LA SALADE

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Yogourt nature

50 ml Jus d'orange

1 cs Curry en poudre

1 cs Sauce de soja

Poivre de Cayenne

Jus d'un citron, von 1/2 Zitrone

250 g Pousses de soja

100 g Pomme(s), coupés en petits dés

PRÉPARATION

1. Pour la salade, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Ajouter le yogourt maigre, le jus d'orange, le curry en poudre, la sauce de soja, le poivre de Cayenne et le jus de citron et mélanger.
3. Incorporer les pousses de soja et les dés de pommes et laisser reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.
4. Déposer sur chaque tranche de jambon une cuillère de salade et enrouler. Servir les rouleaux de jambon avec le restant de salade.