



# VOGERLSALAT MIT WALNUSSDRESSING (CONVOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Les sauces adhèrent à la salade
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**50 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**80 ml** Huile de noix

**150 ml** Bouillon de légumes

**25 ml** Vinaigre aux framboises

**10 ml** Porto, blanc

**40 g** Noix, grillées, râpée

Sel

Poivre

**500 g** Rampon

## PRÉPARATION

1. Für das Dressing QimiQ, Öl, Fond, Essig und Portwein gemeinsam aufmischen.
2. Geröstete Walnüsse dazugeben, abschmecken und Vogerlsalat mit dem Dressing anrichten.