



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.