



KARTOFFEL-RADIESCHEN-GURKEN-TATAR (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

80 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Fromage frais

5 g Moutarde, forte

Sel

Poivre

5 ml Vinaigre balsamique, blanc

5 g Aneth, finement hachées

200 g Pommes de terre fermes, pelées et cuites, coupé en petits dés

200 g Radis, coupé en petits dés

200 g Concombre, coupé en petits dés

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Frischkäse dazumischen und mit Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Dill gut abschmecken.
3. Das Gemüse untermengen.
4. Die Masse in Metallringe (Ø 7 cm) füllen und gut durchkühlen.
5. Den Ring vorsichtig entfernen und garnieren.