



KARTOFFELSALAT (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Les sauces adhèrent à la salade
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 ml Huile de tournesol

5 g Moutarde

200 ml Bouillon de bœuf, tiède

Sel

Poivre

Sucre

Jus d'un citron

200 g Demi-crème acidulée

30 ml Vinaigre de vin blanc

600 g Pommes de terre fermes, pelées et cuites, coupé en tranches

50 g Radis, coupé en tranches

5 g Ciboulette

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Öl, Senf, Rindsuppe, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Sauerrahm und Essig mit einem Stabmixer aufmischen.
2. Kartoffeln, Radieschen, Essiggurken und Schnittlauch mit dem Dressing gut vermischen.