



# VERHACKERT MIT VULCANO-SCHINKEN-CHIPS (CONVOOTHERM)



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance crémeuse
- Réduit la coloration
- Réduit la formation de peau



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

### FÜR DIE CHIPS

80 g Vulcano Jambon

### FÜR DAS VERHACKERT

120 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

420 g Lard maigre fumé, cuit

150 g Lardons frits, fin

10 g Ail

10 g Mélange d' épices pour Verhackert [pâte à tartiner de lard haché]

4 g Persil, finement hachées

16 g Sel

12 g Graines de poivre, moulues

## PRÉPARATION

1. Convootherm auf 120° C Heißluft vorheizen.
2. Für die Chips den Schinken in ganz dünne Scheiben schneiden und im vorgeheizten Convootherm 20 Minuten trocknen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Speck, Grammeln, Knoblauch, Gewürzmischung und Petersilie dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Chips vorsichtig unterheben.