



SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHIEBEN



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Whip , réfrigéré

250 g Jambon, finement hachées

1 cs Persil, finement hachées

Moutarde

Poivre

Raifort

4 Tranche(s) de pain blanc, grillé

PRÉPARATION

1. Kaltetes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Schinken, Petersilie und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.