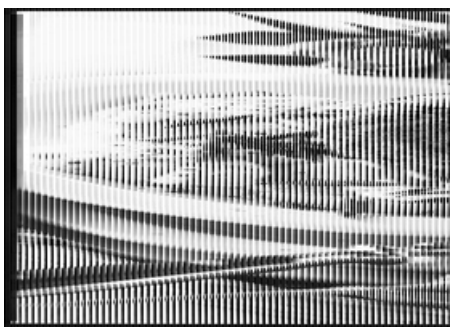




KARTOFFELSALAT



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 8 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 ml Huile de tournesol

10 g Moutarde

Sel et poivre

Sucre

Jus d'un citron

500 g Yogourt nature

40 ml Vinaigre de vin blanc

1.2 kg Pommes de terre, cuit

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl, Senf, Gewürze, Zitronensaft, Joghurt und Essig dazugeben und gut vermischen.
3. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Dressing vermengen.