



LEBERWURSTTERRINE MIT CRANBERRIES UND PISTAZIEN

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Pâté de foie

125 g Fromage frais

100 g Canneberges/airelles séchées, coupé fin

75 g Pistaches, finement hachées

Sel et poivre

60 g Jambon, 6 tranches

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Leberwurst und Frischkäse dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden, mit Schinken auslegen und die Masse einfüllen.
4. Gut verschließen und mind. 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).