



MATJESAUFSTRICH MIT APFEL UND GURKEN



QimiQ VANTAGGI

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

250 g QimiQ Classic,
1 Mela,
0.5 Cipolla (Cipolle),
1 Zucchero
1 Pepe di Caienna
1 Aglio,
3 Cetriolino sott'aceto,
200 g Filetto d'aringa giovane,
Sale
Pepe

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Apfel, Zwiebel, Zucker, Pfeffer, Knoblauch, Gurken und Matjeshering dazugeben, gut vermischen und abschmecken.
3. Vor dem Servieren mit einem Löffel aufrühren.