



GESULZTES STEINPILZTARTAR MIT PETERSILIENWÜRFEL



QimiQ VANTAGGI

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 1

GESULZTES STEINPILZTARTAR

FÜR DAS MOUSSE

140 g	Prezzemolo
85 g	QimiQ Classic
50 g	Burro
4.5 g	Sale
2 g	Pepe blanco

PREPARAZIONE

1. Petersilie in stark gesalzenem Wasser blanchieren. Gut ausdrücken, grob schneiden und in einen Cutter geben.
2. QimiQ Classic und Butter dazugeben, zu einem feinen Püree verarbeiten und mit Salz abschmecken.
3. In eine Form abfüllen und auskühlen lassen.
4. Zusammen anrichten und mit Gemüsestroh und Chips mit Chili garnieren.