



PETERSILIEMOUSSE



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 281 G

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.