



VOGERLSALAT MIT WALNUSSDRESSING (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Dressings bleiben am Salat haften (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

50 g QimiQ Classic,

80 Olio di noce

150 Brodo di verdura

25 Aceto di lampioni

10 Porto,

40 g Noci, tostate,

Sale

Pepe

500 g Valerianella

PREPARAZIONE

1. Für das Dressing QimiQ, Öl, Fond, Essig und Portwein gemeinsam aufmixen.
2. Geröstete Walnüsse dazugeben, abschmecken und Vogersalat mit dem Dressing anrichten.