



KARTOFFEL-RADIESCHEN-GURKEN-TATAR (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

80 g QimiQ Classic,

100 g Formaggio fresco

5 g Senape, forte

Sale

Pepe

5 Aceto Balsamico,

5 g Aneto,

200 g Patate cerose, pelate e cotte,

200 g Ravanello,

200 g Cetriolo,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Frischkäse dazumischen und mit Senf, Salz, Pfeffer, Essig und Dill gut abschmecken.
3. Das Gemüse untermengen.
4. Die Masse in Metallringe (Ø 7 cm) füllen und gut durchkühlen.
5. Den Ring vorsichtig entfernen und garnieren.