



KARTOFFELSALAT (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Dressings bleiben am Salat haften
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

125 g QimiQ Classic,

80 Olio di girasole

5 g Senape

200 Fondo di manzo,

Sale

Pepe

Zucchero

Succo di limone

200 g Panna acida, 15 % di grassi

30 Aceto di vino bianco

600 g Patate cerose, pelate e cotte,

50 g Ravanello,

5 g Erba cipollina

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic, Öl, Senf, Rindsuppe, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, Sauerrahm und Essig mit einem Stabmixer aufmischen.
2. Kartoffeln, Radieschen, Essiggurken und Schnittlauch mit dem Dressing gut vermischen.