



VERHACKERT MIT VULCANO-SCHINKEN-CHIPS (CONVOTHERM)



QimiQ VANTAGGI

- Cremige Konsistenz
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Vermindert Hautbildung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

FÜR DIE CHIPS

80 g Vulcano Prosciutto

FÜR DAS VERHACKERT

120 g QimiQ Classic,

420 g Lardo di panza de cerdo ,

150 g Ciccioni, fein

10 g Aglio

10 g Mix di spezie per Verhackert [lardo tritato che si spalma sul pane]

4 g Prezzemolo,

16 g Sale

12 g Grani di pepe,

PREPARAZIONE

1. Convotherm auf 120° C Heißluft vorheizen.
2. Für die Chips den Schinken in ganz dünne Scheiben schneiden und im vorgeheizten Convotherm 20 Minuten trocknen. Auskühlen lassen und in Stücke brechen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
4. Speck, Grammeln, Knoblauch, Gewürzmischung und Petersilie dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Chips vorsichtig unterheben.