



SCHINKENMOUSSE AUF GETOASTETEN WEISSBROTSCHEIBEN



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Whip,

250 g Prosciutto,

1 Prezzemolo,

Senape

Pepe

Rafano

4 Fetta (Fette) di pane bianco, getoastet

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Schinken, Petersilie und Gewürze dazugeben und gut vermischen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
4. Zum Portionieren mit zwei kleinen Löffeln Nockerln aus dem Mousse ausstechen und auf getoasteten Weißbrotscheiben servieren.