



KARTOFFEL-WALDPILZ-TERRINE



QimiQ VANTAGGI

- Gute Vorbereitung möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Hautbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



INGREDIENTI PER 14 PORTIONEN À 70 G

650 g	QimiQ Classic,
150 g	Funghi,
100 g	Burro
150 g	Patate, gekocht, geschält, passiert
5 g	Erba cipollina,
5 g	Prezzemolo,
10 g	Sale
2 g	Pepe,
1 g	Noce moscata,

PREPARAZIONE

1. Pilze in Butter anbraten.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffeln untermischen und die Masse glatt rühren.
3. Restliche Zutaten untermengen und in Formen abfüllen.
4. Mindestens 6 Stunden kühlen.