



KARTOFFELSALAT



QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

INGREDIENTI PER 8

250 g QimiQ Classic,

60 Olio di girasole

10 g Senape

Sale i pepe

Zucchero

Succo di limone

500 g Yogurt naturale

40 Aceto di vino bianco

1.2 kg Patate,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl, Senf, Gewürze, Zitronensaft, Joghurt und Essig dazugeben und gut vermischen.
3. Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit Dressing vermengen.