



FESTLICHE KALBSLEBERTERRINE



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



semplicement

INGREDIENTI PER 10

250 g	QimiQ Classic,
250 g	Salsiccia di fegato, grossa
125 g	Formaggio fresco
100 g	Mirtilli rossi, secchi,
75 g	Pistacchio,
60 g	Prosciutto, 6 Scheiben
	Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Leberwurst und Frischkäse dazumischen. Restliche Zutaten dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden, mit Schinken auslegen und die Masse einfüllen.
4. Gut verschließen und mind. 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).