



KARTOFFEL-WALDPILZ-TERRINE



QimiQ BENEFITS

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



INGREDIENTS FOR 14 PORTIONEN À 70 G

650 g QimiQ Classic, room temperature

150 g Mushrooms,

100 g Butter

150 g Potatoes, gekocht, geschält, passiert

5 g Chives, finely sliced

5 g Parsley, finely sliced

10 g Salt

2 g Pepper, ground

1 g Nutmeg, ground

METHOD

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.