



LACHSTATAR



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

75 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Lachs, geräuchert, geschnitten

5 g Kräutermischung, fein gehackt

20 g Schalotte(n), fein geschnitten

Pfeffer

Zitronensaft

Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Mit Kräutern garnieren und servieren.