



# THUNFISCH SANDWICH FÜLLUNG



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1300 G

<b>200 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>400 g</b>	Mayonnaise 40% Fett
<b>30 ml</b>	Zitronensaft
<b>500 g</b>	Thunfisch Filets in eigenem Saft, abgetropft
<b>100 g</b>	Stangensellerie, klein gewürfelt
<b>50 g</b>	Zwiebel(n), gehackt
<b>20 g</b>	Kapern, gehackt
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren.
2. Nach Geschmack würzen, kühlen und vor dem Servieren gut umrühren.