



GEMÜSE 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 1580 G

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Mayonnaise 40 % Fett

30 ml Zitronensaft

75 g rote Peperoni, klein gewürfelt

75 g Jalapeño(s), klein gewürfelt

150 g Rüebli, klein gewürfelt

200 g Stangensellerie, klein gewürfelt

150 g Gurke, klein gewürfelt

150 g Tomate(n), entkernt

150 g Äpfel, geschält, klein gewürfelt

Salz und Pfeffer

Zucker

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glattrühren.
2. Mayonnaise, Zitronensaft, Gemüse und Äpfel dazugeben und gut vermischen.
3. Nach Geschmack würzen, kühlen und vor dem Servieren gut umrühren.