



LACHSBURGER-SANDWICH MIT REMOULADE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1.5 kg Lachs, frisch, gehackt

g Salz

10 g Dill, fein gehackt

4 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE REMOULADE

150 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Mayonnaise 80 % Fett

20 g Senf

1 Msp. Cayennepfeffer

10 g Peterli, fein gehackt

25 g Divina Kapern

15 ml Zitronensaft

10 g Knoblauchpaste

ZUM GARNIEREN

10 Stück Pitabrot, halbiert

Blattsalat

1 Jalapeño(s), gewürfelt

2 Tomate(n), in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Den Lachs mit Salz, Pfeffer und Dill würzen.
2. Laibchen formen, auf beiden Seiten abraten und im Ofen bei 125°C fertig garen.
3. Für die Remoulade: ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut verrühren.
4. Blattsalat, Paprika und Tomatenscheiben jeweils auf ein Pitabrot geben, die Lachslaibchen darauf geben und die Remoulade darüber verteilen.