



# 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.