



# ROASTBEEF MIT REMOULADEN-DIP-SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



10



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**1 kg** Roastbeef, fein geschnitten

## FÜR DIE REMOULADEN-DIP-SAUCE

**500 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**250 ml** Sonnenblumenöl

**1 EL** Estragonsenf

**1** Zitrone(n), Saft davon

**0.5** Rote Zwiebel(n), fein geschnitten

**60 g** Essiggurke(n), fein gehackt

**20 g** Kapern, gehackt

**20 g** Sardellen in Öl, abgetropft, fein geschnitten

**1 Bund** Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für die Remouladen-Dip-Sauce: QimiQ glatt rühren. Öl langsam unterrühren, restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Abschmecken.
2. Roastbeef mit der Remouladen-Dip-Sauce servieren.
3. Tipp: Mit frisch geriebener Zitronenschale verfeinern.