



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

Tipps

Mit abgeriebener Zitronenschale verfeinern.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Roastbeef, fein geschnitten

FÜR DIE REMOULADEN-DIP-SAUCE

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

125 ml Sonnenblumenöl

1 TL Estragonsenf

0.5 Zitrone(n), Saft davon

0.5 Rote Zwiebel(n), fein geschnitten

30 g Essiggurke(n), fein gehackt

10 g Kapern, gehackt

10 g Sardellen in Öl, abgetropft, fein geschnitten

1 kleiner Bund Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Remouladen-Dip-Sauce: QimiQ glatt rühren. Öl langsam einrühren, restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Roastbeef mit der Remouladen-Dip-Sauce servieren.