



# PACOJET - THUNFISCHAUFSTRICH



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



## ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

**75 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**150 ml** Vollrahm

**360 g** Thon im Öl (Konserve)

**20 g** Weissbrot

Dill

Meerrettich

Salz

Senf

Currypulver

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen gut mixen.
2. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
3. Pacossieren.