



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.