



LAUCH-SPECK-BELAG

QimiQ VORTEILE

- Reduziert Verfärbung
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Cremige Konsistenz im Handumdrehen



ZUTATEN FÜR 928 G

280 g
105 g Käse, gerieben
75 g gelber Cheddar Käse, gerieben
150 g Frühstücksspeck, gewürfelt
160 g Lauch, in Streifen geschnitten
130 g Perlzwiebel, grob gehackt
20 g Dijon Senf
4 g Salz
0.5 g Pfeffer, gemahlen
3 g Geräuchertes Paprikapulver

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Saucenbasis mit dem geriebenen Käse zusammen zu einer feinen Masse verarbeiten.
2. Angebratenen Speck, Lauch, Perlzwiebeln, Senf und Gewürze dazumischen.
3. Anschließend gut durchkühlen lassen.