



LAUCHSAUFSTRICH IM THERMOMIX



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

200 g Lachs, geräuchert

100 ml Fischfond, oder Gemüsebouillon

0.5 Zitrone(n), Saft davon

Salz

Weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Lachs in den Mixtopf geben und 3 Sek./ Stufe 4 zerkleinern.
2. Restliche Zutaten dazugeben und mit dem Rühraufsatz 1 Min./ Stufe 3 verrühren.