



LACHSBUTTER



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 625 G

125 g QimiQ Whip Konditorcreme, ungekühlt

20 g Schalotte(n), klein gewürfelt

230 g Butter, weich

250 g Lachs, geräuchert, fein gehackt

4 EL Dill, fein gehackt

2 TL Kerbel, fein gehackt

Salz

Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

1. Schalloten anschwitzen und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
3. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig rühren.
4. Restliche Zutaten begeben, würzen und gut vermischen.