



FÜLLUNG FÜR LACHSWRAPPS



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

90 g Gurke, in Streifen geschnitten

60 g Blattsalat, geschnitten

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Saurer Halbrahm

20 ml Zitronensaft

Dill, fein gehackt

Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Wraps damit bestreichen. Mit Lachs, Gurke und Salat belegen, einrollen und kalt servieren.