



FÜLLUNG FÜR BRATLWRAPS



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SENFSAUCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Séré maigre

Kümmel, gemahlen

80 g Moutarde

Ail, gepresst

Sel et poivre

ZUM BELEGEN

250 g kalter Schweinebraten, coupé en tranches

90 g Weißkraut, in Streifen geschnitten

40 g Raifort, grob gerieben

PRÉPARATION

1. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Wraps damit bestreichen. Mit Schweinebraten, Weißkraut und Kren belegen, einrollen und kalt servieren.