



GURKENCARPACCIO MIT KRÄUTERSAUCE (HBLA)



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

0.5 Concombre, coupé en tranches

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Demi-crème acidulée

20 ml Jus d'un citron

Aneth, finement hachées

Ail, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Die Sauce über die Gurkenscheiben verteilen.