

GURKENCARPACCIO MIT KRÄUTERSAUCE (HBLA)



QimiQ AVANTAGES

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





INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

0.5 Concombre, coupé en tranches

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE	
125 g	J QimiQ Base crème, non réfrigéré
100 g	Demi-crème acidulée
20 m	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
- 2. Die Sauce über die Gurkenscheiben verteilen.