



# LACHSRÖLLCHEN MIT KRESSE-FÜLLUNG

## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 g** Séré maigre

**20 g** Raifort, finement râpé

**10 g** Jus d'un citron

**5 g** Cresson

Sel et poivre

**200 g** Saumon, fumé, coupé

## PRÉPARATION

1. Für die Füllung, ungekühltes QimiQ Classic glattrühren, Topfen, Kren, Zitronensaft und Kresse dazugeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Lachs auf Frischhaltefolie geben, die Fülle darauf verteilen und einrollen.
3. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).