



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).