



THUNFISCH SANDWICH FÜLLUNG



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 1300 G

200 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
400 g	Mayonnaise 40% Fett
30 ml	Jus d'un citron
500 g	Thunfisch Filets in eigenem Saft, abgetropft
100 g	Stangensellerie, coupé en petits dés
50 g	Oignon(s), haché
20 g	Câpres, haché
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen.