



WARME KARTOFFELSCHEIBEN MIT DILLCREME UND RÄUCHERLACHS



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

2 große Kartoffeln, mit der Schale gekocht_Pommes de terre, cuites avec la peau, tiède

FÜR DIE DILLCREME

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

50 g Séré maigre

50 g Demi-crème acidulée

Moutarde

Sel et poivre

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 cs Aneth, finement hachées

150 g Saumon, fumé, coupé en tranches

PRÉPARATION

1. Für die Dillcreme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Magertopfen, Sauerrahm, Senf, Gewürze, Knoblauch und Dill dazugeben und gut verrühren.
3. Die lauwarmen Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Dillcreme auf die Kartoffelscheiben geben und jeweils mit einer Lachsscheibe belegen.