



# LACHSCARPACCIO MIT KOKOSMILCHSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne
- Cremige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DAS CARPACCIO

**350 g** , frais

**1** Citron(s), gepresst

Sel

**1 cs**

**1 cs** Ciboulette, finement hachées

### FÜR DIE SAUCE

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

**200 ml** Lait de coco

Sel

### FÜR DAS DEKOR

**12** Tomates cerises

**0.5** Poivron(s) vert(s), coupé en petits dés

**0.5** Poivron(s) jaune(s), coupé en petits dés

## PRÉPARATION

1. Für das Carpaccio: Frischen Lachs kalt abspülen, trocken tupfen und in hauchdünne Scheiben schneiden.
2. Mit Zitronensaft, Salz, Pfefferkörnern und Schnittlauch marinieren und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kokosmilch dazugeben, salzen und gut vermischen.
4. Carpaccio mit Sauce anrichten und mit Kirschtomaten und Paprika garniert servieren.