



LEICHTER FRÜHLINGSGEMÜSE-SALAT MIT RÄUCHERLACHS



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

150 g Petits pois

1 bouquet(s) Oignon(s) de printemps

120 g Saumon, fumé, coupé en tranches

FÜR DAS DRESSING

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 cs Huile d'olive

1 bouquet(s) Aneth, finement hachées

0.5 Orange(s), le jus

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

PRÉPARATION

1. Kohlrabi schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Auskühlen lassen.
2. Für das Dressing: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl, Gewürze und Orangensaft dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Gemüse, Frühlingszwiebeln und Räucherlachs untermischen und mit frischem Dill servieren.