



# LACHSMOUSSE



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**200 g** Saumon, fumé

**1 cs** Persil, finement hachées

**1 cs** Moutarde

**120** Crème fouettée 36 % graisse

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Lachs fein schneiden, dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Petersilie und Senf dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Geschlagenes Schlagobers unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.