



ROASTBEEF MIT REMOULADEN-DIP-SAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Mayonnaise notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



10



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

1 kg Roastbeef, coupé fin

FÜR DIE REMOULADEN-DIP-SAUCE

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 ml Huile de tournesol

1 cs Moutarde

1 Citron(s), le jus

0.5 Oignon(s) rouge(s) , coupé fin

60 g Cornichons, finement hachées

20 g Câpres, haché

20 g Anchois à l'huile, en conserve et égouttés, coupé fin

1 bouquet(s) Persil, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für die Remouladen-Dip-Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren, restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
2. Roastbeef mit der Remouladen-Dip-Sauce servieren.
3. Tipp: Mit frisch geriebener Zitronenschale verfeinern.