



# LACHSBUTTER



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 625 G

**125 g** , non réfrigéré

**20 g** Schalotte(n), coupé en petits dés

**230 g** Beurre, mou

**250 g** Saumon, fumé, finement hachées

**4 cs** Aneth, finement hachées

**2 TL** Kerbel, finement hachées

Sel

Poivre de Cayenne

## PRÉPARATION

1. Schalloten anschwitzen und auskühlen lassen.
2. Ungekühlte QimiQ Whip Konditorcreme glatt rühren.
3. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig rühren.
4. Restliche Zutaten begeben, würzen und gut vermischen.