



FÜLLUNG FÜR LACHSWRAPPS



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g Saumon, fumé, coupé en tranches

90 g Concombre, in Streifen geschnitten

60 g , coupé

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Demi-crème acidulée

20 ml Jus d'un citron

Aneth, finement hachées

Ail, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Wraps damit bestreichen. Mit Lachs, Gurke und Salat belegen, einrollen und kalt servieren.