



# 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.