



LACHSTATAR



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

75 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Lachs, geräuchert, geschnitten
5 g	Kräutermischung, fein gehackt
20 g	Schalotte(n), fein geschnitten
	Pfeffer
	Zitronensaft
	Gartenkräuter, frisch, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Mit Kräutern garnieren und servieren.