



THUNFISCH SANDWICH FÜLLUNG



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1300 G

200 g QimiQ Classic, ungekühlt

400 g Mayonnaise 40% Fett

30 ml Zitronensaft

500 g Thunfisch Filets in eigenem Saft, abgetropft

100 g Stangensellerie, klein gewürfelt

50 g Zwiebel(n), gehackt

20 g Kapern, gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen.