



LACHSMOUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

200 g Lachs, geräuchert

1 EL Petersilie, fein gehackt

1 EL Senf

120 Schlagobers 36 % Fett

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Lachs fein schneiden, dazugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Petersilie und Senf dazumischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Geschlagenes Schlagobers unterheben und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.