



# LACHSBURGER-SANDWICH MIT REMOULADE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

- 1.5 kg** Lachs, frisch, faschiert
- g** Salz
- 10 g** Dill, fein gehackt
- 4 g** Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

## FÜR DIE REMOULADE

- 150 g** QimiQ Classic, ungekühlt
- 300 g** Mayonnaise 80 % Fett
- 20 g** Senf
- 1 Msp.** Cayennepfeffer
- 10 g** Petersilie, fein gehackt
- 25 g** Divina Kapern
- 15 ml** Zitronensaft
- 10 g** Knoblauchpaste

## ZUM GARNIEREN

- 10 Stück** Pitabrot, halbiert
- Blattsalat
- 1** Grüne Paprikaschote(n), gewürfelt
- 2** Tomate(n), in Scheiben geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Den Lachs mit Salz, Pfeffer und Dill würzen.
2. Laibchen formen, auf beiden Seiten abraten und im Ofen bei 125 °C fertig garen.
3. Für die Remoulade: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Blattsalat, Paprika und Tomatenscheiben jeweils auf ein Pitabrot geben, die Lachslaibchen daraufgeben und die Remoulade darüber verteilen.