



ROASTBEEF MIT REMOULADEN-DIP-SAUCE



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Keine Mayonnaise notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

1 kg Roastbeef, fein geschnitten

FÜR DIE REMOULADEN-DIP-SAUCE

500 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 ml Sonnenblumenöl

1 EL Estragon-Senf

1 Zitrone(n), Saft davon

0.5 rote Zwiebel(n), fein geschnitten

60 g Essiggurke(n), fein gehackt

20 g Kapern, gehackt

20 g Sardellen in Öl, abgetropft, fein geschnitten

1 Bund Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Remouladen-Dip-Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam unterrühren, restliche Zutaten dazumischen. Abschmecken.
2. Roastbeef mit der Remouladen-Dip-Sauce servieren.
3. Tipp: Mit frisch geriebener Zitronenschale verfeinern.