



FÜLLUNG FÜR LACHSWRAPPS



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g Lachs, geräuchert, in Scheiben geschnitten

90 g Gurke, in Streifen geschnitten

60 g Blattsalat, geschnitten

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Sauerrahm 15 % Fett

20 ml Zitronensaft

Dill, fein gehackt

Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Wraps damit bestreichen. Mit Lachs, Gurke und Salat belegen, einrollen und kalt servieren.