



WRAPS AU RÔTI DE PORC



QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LA SAUCE À LA MOUTARDE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 g Séré maigre

Cumin, moulu

80 g Moutarde

Ail, pressé

Sel et poivre

POUR GARNIR

250 g Rôti de porc froid, coupé en tranches

90 g Chou blanc, coupé en lamelles

40 g Raifort, grossièrement râpée

PRÉPARATION

1. Pour la sauce, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
2. Napper les wraps de sauce. Garnir de tranches de rôti de porc, de chou blanc et de raifort, rouler et servir froid.