



GURKENCARPACCIO MIT KRÄUTERSAUCE (HBLA)



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

0.5 Concombre, coupé en tranches

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Demi-crème acidulée

20 ml Jus d'un citron

Aneth, finement hachées

Ail, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Für die Sauce ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Die Sauce über die Gurkenscheiben verteilen.