



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Saveur légère avec moins de matières grasses
- Ne contient que 20 % de matières grasses pour 100 % de goût
- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DEN FISCHBURGER

50 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Filet de poisson, haché

0.5 Petit pain(s), trempés

1 Œuf(s)

1 cs Fines herbes, haché

Sel et poivre

1 cs Jus d'un citron

0.5 cc Moutarde

Chapelure, pour paner

Huile végétale, pour cuisson

6 Petits pains complets

FÜR DIE REMOULADESAUCE

SAUCE REMOULADE

Feuilles de laitue

Tomates charnue, coupé en tranches

FÜR DIE DEKORATION

Amandes en bâtonnets

Qiminaise

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Fischfaschiertes, QimiQ Classic, Semmel, Ei und Kräutern gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Senf abschmecken.
3. Laibchen formen, in Semmelbrösel wälzen und goldbraun ausbraten.
4. Brötchen durchschneiden. Untere Brötchenhälfte mit Remouladesauce bestreichen und je mit einem Salatblatt belegen.
5. Fischburger auf den Salat legen, Tomatenscheibe darüber geben. Die obere Brötchenhälfte wieder aufsetzen.
6. Als Dekoration Mandelstifte am Brötchenrand einstecken. Als Augen dienen Qiminaise Tupfer und Tomaten- oder Olivenstücke.