



# THUNFISCH SANDWICH FÜLLUNG



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Réduit la formation de peau et la coloration et prolonge ainsi le temps de présentation
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 1300 G

<b>200 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>400 g</b>	Mayonnaise, 40% de matières grasses
<b>30 ml</b>	Jus d'un citron
<b>500 g</b>	Filets de thon dans leurs jus, égouttés
<b>100 g</b>	Céleri en branches, coupé en petits dés
<b>50 g</b>	Oignon(s), haché
<b>20 g</b>	Câpres, haché
	Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Gut durchkühlen lassen und vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen.