



# BROKKOLI-GRATIN MIT EBLY UND RÄUCHERLACHS

## QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à la cuisson
- Les gratins sont légèrement liés
- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**500 g** Brocoli

**1 petit(s)**

**paquet(s)** Ebly tender blé Express

**150 g** Saumon, fumé, coupé en lamelles

## FÜR DEN ÜBERGUSS

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**1** Œuf(s)

**50 ml** Lait

Sel et poivre

**75 g** Fromage, râpé

## PRÉPARATION

1. Brokkoli in Röschen teilen, in Salzwasser ca. 3 Minuten garen, abseihen und schichtweise mit Ebly Express und dem Räucherlachs in eine mit Öl ausgestrichene Gratinform schichten.
2. Für den Überguss ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Ei und Milch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.
3. Überguss über der Brokkoli-Ebly-Räucherlachs-Mischung verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen und ca. 5 Minuten bei Oberhitze goldbraun gratinieren.