



# LAUCH-SPECK-BELAG

## QimiQ AVANTAGES

- Reduziert Verfärbung
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Cremige Konsistenz im Handumdrehen



## INGRÉDIENTS POUR 928 G

**280 g** QimiQ Sauce Base

**105 g** , râpée

**75 g** , râpée

**150 g** Lard, coupé en dés

**160 g** Poireau, coupé en lamelles

**130 g** Oignons grelots, grossièrement haché

**20 g** Moutarde de Dijon

**4 g** Sel

**0.5 g** Poivre, moulues

**3 g**

## PRÉPARATION

1. QimiQ Saucenbasis mit dem geriebenen Käse zusammen zu einer feinen Masse verarbeiten.
2. Angebratenen Speck, Lauch, Perlzwiebeln, Senf und Gewürze dazumischen.
3. Anschließend gut durchkühlen lassen.