



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.