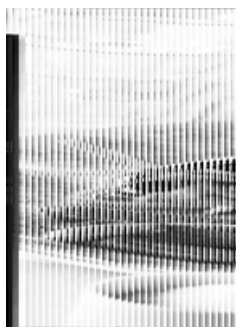




THUNFISCH WRAPS



QimiQ AVANTAGES

- Saveur légère avec moins de calories
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Lie les liquides, les pâtes restent plus longtemps sèches et fraîches



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Tortilla(s)

Laitue iceberg, coupé en julienne

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

400 g Cottage cheese, 10 % de matière grasse

360 g Thon à l'huile, en conserve et égoutté

4 cs Câpres, finement hachées

50 g Cornichons, finement hachées

4 Œuf(s), dur(s)

Sel

Poivre

PRÉPARATION

1. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Hüttenkäse, Thunfisch, Kapern, Essiggurken und gehackte Eier dazumischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eisbergsalat waschen und in feine Streifen schneiden.
3. Tortillas laut Gebrauchsanleitung erwärmen. Mit Salatstreifen belegen, die Füllung darauf verteilen, einrollen und sofort servieren.