



# LACHSBUTTER



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 625 G

**125 g** QimiQ Whip , non réfrigéré

**20 g** Échalote(s), coupé en petits dés

**230 g** Beurre, mou

**250 g** Saumon, fumé, finement hachées

**4 cs** Aneth, finement hachées

**2 cc** Cerfeuil, finement hachées

Sel

Poivre de Cayenne

## PRÉPARATION

1. Schalloten anschwitzen und auskühlen lassen.
2. Ungekühlte QimiQ Whip Konditorcreme glatt rühren.
3. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig rühren.
4. Restliche Zutaten begeben, würzen und gut vermischen.