



# GARNITURE POUR WRAPS AU SAUMON



## QimiQ AVANTAGES

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



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** Saumon, fumé, coupé en tranches

**90 g** Concombre, coupé en lamelles

**60 g** Laitue, coupé

## POUR LA SAUCE AUX FINES HERBES

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

**100 g** Demi-crème acidulée

**20 ml** Jus d'un citron

Aneth, finement hachées

Ail, finement hachées

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Pour la sauce, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.
2. Répartir la sauce sur les wraps. Les garnir de saumon, concombre et salade, les enrouler et les servir froid.