



LACHSCARPACCIO MIT KOKOSMILCHSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Voller Geschmack bei weniger Fett als klassische Sahne
- Cremige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

FÜR DAS CARPACCIO

350 g Filetto di salmone,

1 Limone (Limoni),

Sale

1 Grani di pepe verde

1 Erba cipollina,

FÜR DIE SAUCE

125 g QimiQ Classic,

200 Latte di cocco

Sale

FÜR DAS DEKOR

12 Pomodori ciliegini

0.5 Peperoni verdi,

0.5 Peperoni gialli,

PREPARAZIONE

1. Für das Carpaccio: Frischen Lachs kalt abspülen, trocken tupfen und in hauchdünne Scheiben schneiden.
2. Mit Zitronensaft, Salz, Pfefferkörnern und Schnittlauch marinieren und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kokosmilch dazugeben, salzen und gut vermischen.
4. Carpaccio mit Sauce anrichten und mit Kirschtomaten und Paprika garniert servieren.