



LACHSHÄPPCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Alkohol- und säurestabil



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

500 g QimiQ Whip,

200 Fondo di pesche

400 g Salmone, affumicato,

1 Limone (Limoni),

Sale

Pepe blanco

PREPARAZIONE

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Fischfond und fein pürierten Lachs dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).