



LACHSBUTTER



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

INGREDIENTI PER 625 G

125 g QimiQ Whip,
20 g Scalogno,
230 g Burro,
250 g Salmone, affumicato,
4 Aneto,
2 Cerfoglio,
Sale
Pepe di Caienna

PREPARAZIONE

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.