



FÜLLUNG FÜR LACHSWRAPPS



QimiQ VANTAGGI

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

250 g Salmone, affumicato,

90 g Cetriolo,

60 g Lattuga,

FÜR DIE KRÄUTERSAUCE

125 g QimiQ Classic,

100 g Panna acida, 15 % di grassi

20 Succo di limone

Aneto,

Aglio,

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Für die Sauce: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Wraps damit bestreichen. Mit Lachs, Gurke und Salat belegen, einrollen und kalt servieren.