



LAUCH-SPECK-BELAG

QimiQ BENEFITS

- Reduziert Verfärbung
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe
- Cremige Konsistenz im Handumdrehen



INGREDIENTS FOR 928 G

280 g	QimiQ Sauce Base
105 g	Cheese, grated
75 g	Yellow cheddar cheese, grated
150 g	Streaky bacon, diced
160 g	Leek, cut into strips
130 g	Cocktail onions, coarsely chopped
20 g	Dijon mustard
4 g	Salt
0.5 g	Pepper, ground
3 g	Smoked hot paprika powder

METHOD

1. QimiQ Saucenbasis mit dem geriebenen Käse zusammen zu einer feinen Masse verarbeiten.
2. Angebratenen Speck, Lauch, Perlzwiebeln, Senf und Gewürze dazumischen.
3. Anschließend gut durchkühlen lassen.