



# LAUCH-SPECK-BELAG

## QimiQ BENEFITS

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



## INGREDIENTS FOR 928 G

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