Dickmilchrolle (Joghurt-Buttermilch)

90g Milch

2g Agar Agar

135g Dickmilch

1,5 g Sauerampfer

 Salz

 Pfeffer

 Limettenabrieb

Die Mich mit Agar Agar etwa 2 Minuten köcheln lassen

Die Dickmilch den gehackten Sauerampfer und Limettenabrieb unterrühren

Würzen

Die Masse in Kunststoff oder Aluröchen füllen und kaltstellen

Zum stürzen die Rörchen leicht anwärmen und Masse mit etwas Druckluft (ISI)

aus den Röchen drücken.

Passt gut zu Thunfisch