



KNOBLAUCHDRESSING



QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Öl
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Dressings bleiben am Salat haften
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 550 ML

50 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

90 ml Sonnenblumenöl

250 g Saurer Halbrahm

125 ml Klare Gemüsebouillon

5 g Estragonsenf

10 ml Weissweinessig

20 g Knoblauch, fein gehackt

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmischen.