



CHILIBUTTER



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 295 G

100 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

150 g Butter

15 g Rote Chilischote, frisch, fein gehackt

10 g Koriander, fein gehackt

10 g Peterli, fein gehackt

10 ml Zitronensaft

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.