



# REMOULADEN-DIP-SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Keine Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>80 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>125 g</b>	Mayonnaise 80 % Fett
<b>30 g</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>60 g</b>	Essiggurke(n), fein gehackt
<b>15 g</b>	Kapern, fein geschnitten
<b>15 g</b>	Sardellen in Öl, abgetropft, fein geschnitten
<b>5 g</b>	Estragonsenf
<b>10 ml</b>	Zitronensaft
<b>10</b>	Peterli
<b>5 g</b>	Kerbel, fein gehackt
<b>5 g</b>	Estragon, fein gehackt
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Abschmecken.