



REMOULADEN-DIP-SAUCE



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

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

ZUBEREITUNG

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