



HAUSGEMACHTE QIMINAISE, BASISREZEPT



QimiQ VORTEILE

- Keine Eier notwendig
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
125 ml	Pflanzenöl
150 g	Saurer Halbrahm
20 ml	Zitronensaft
45 g	Senf
20 ml	Essig
	Worcestershiresauce
	Salz und Pfeffer
	Zucker

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Nach und nach Pflanzenöl einrühren.
3. Die restlichen Zutaten dazugeben.
4. Qiminaise kühlen und vor dem Servieren glatt rühren.