



BASISREZEPT FÜR DIPSaucEN



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Leichter Genuss bei weniger Fett
- Alkohol- und säurestabil



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Blanc battu

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Blanc battu dazugeben und gut vermischen. Nach Geschmack würzen.