



# 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.