



SALATSAUCE



QimiQ VORTEILE

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Alkohol- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Dressings bleiben am Salat haften
- Emulgiert mit Öl



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis

200 ml Pflanzenöl

200 ml Essig

200 ml Klare Gemüsebouillon

150 ml Milch

1 EL Senf

1 TL Zucker

0.5 TL Salz

2 TL Kräutermischung

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer zu einer sämigen Sauce verarbeiten, in Glasflasche(n) abfüllen, schliessen und kühl stellen. Haltbarkeit ca. 14 Tage. Vor Gebrauch gut schütteln.