



CURRYDIP AUS DEM KISAG BLÄSER

QimiQ VORTEILE

- Hygienische Aufbewahrung über Tage
- Gute Standfestigkeit
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Ideal für Front-cooking und Buffet



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

200 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Frischkäse
70 g	Currypaste
20 g	Currypulver
15 g	Salz
1 g	Pfeffer
400 ml	Vollrahm

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Frischkäse, Currypaste und Gewürze mixen.
2. Sahne dazugeben und gut vermischen.
3. In den 1L Kisag Bläser füllen, 2 Rahmbläserkapseln aufschrauben, schütteln und kühlen.
4. Vor dem Anrichten gut schütteln.