



# KNOBLAUCHDIP



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Emulgiert mit Öl



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**80 ml** Sonnenblumenöl

**40 g** Saurer Halbrahm

**5 g** Senf

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl langsam in das QimiQ einrühren bis die Masse emulgiert.
3. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut vermischen.