



CURRYDIP



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Hautbildung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Saurer Halbrahm

1 TL Currypulver

100 g Cocktailfrüchte, Konserve, abgetropft

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

Sojasauce

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.