



MEERRETTICHDIP



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 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 EL Meerrettich, gerieben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

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