



AVOCADODIP



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

2 Avocado(s), geschält

1 EL Senf, scharf

125 g Naturjogurt

Zitronensaft

Tabasco

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Avocados, Senf, Joghurt, Zitronensaft, Tabasco und Gewürze dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.