



SAFRANDIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTION

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

250 g Naturjogurt

1 EL Baumnussöl

0.5 TL Safranpulver

Zitronensaft

1 EL Weissweinessig

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Jogurt, Walnussöl und Safranpulver dazumischen.
2. Mit Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.