



QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN (200 G)



QimiQ VORTEILE

- Keine Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



5



leicht

Tipps

Qiminaiise ist die Basissauce für die pikante kalte Küche, z.B. für Salatdressings oder Dipsaucen. Qiminaiise wird im Kühlschrank fest. Daher vor weiterer Verwendung nochmals aufrühren.

ZUTATEN FÜR 200 G

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

60 ml Sonnenblumenöl

1 TL Estragonsenf

0.5 Zitrone(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren.
2. Öl langsam unterrühren, Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und solange glatt rühren bis die Qiminaiise cremig ist.