



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

100 g	
150 g	Johannisbeerpulpe
100 g	QimiQ Rahm-Basis
100 ml	Baumnussöl
100 ml	Rapsöl
5 g	Dijon Senf
0.2 g	Cayennepfeffer
4 g	Salz
3 g	Honig
8 ml	Heublumenessig

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Classic, Hibiskusblüten, Dijonsenf und Johannisbeerpüree fein mixen.
2. Mit Walnussöl und Rapsöl langsam aufmontieren.
3. Mit den restlichen Zutaten gut abschmecken und ca. 2 Stunden kühlen.