



SCHNITTFESTE KRÄUTERMAYONNAISE



QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Öl
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine Eier notwendig



ZUTATEN FÜR 14 PORTIONEN À 70 G

650 g QimiQ Rahm-Basis

350 g Sonnenblumenöl

50 g Kräuter

200 g braune Butter

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Auf eine Frischhaltefolie dressieren und Stangen formen.
3. Mindestens 6 Stunden kühlen.