



WASABIDRESSING

QimiQ **VORTEILE**



ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN À 50 G

150 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Crème fraîche
100 g	Weissweinessig
100 g	Sesamöl
150 g	Sonnenblumenöl
200 g	Wasser
5 g	Limettenschale
30 g	Limettensaft
15 g	Knoblauch, gehackt
15 g	Ingwerknolle,
25 g	Wasabi paste
8 g	Salz
2 g	Weisser Pfeffer, frisch gemahlen
20 g	Koriander, frisch, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (außer Öl und Parmesan) zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.
2. Nach und nach das Öl einarbeiten.