



# CREMIGER AVOCADODIP



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**200 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**4** Avocado(s), weich

**30 ml** Zitronensaft

**30 ml** Olivenöl

**50 g** Zwiebel(n), fein gewürfelt

**100 g** Tomate(n), fein gewürfelt

**10 g** Koriander, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Tabasco

## ZUBEREITUNG

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Weiche Avocados, Zitronensaft und Olivenöl dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Zwiebel, Tomaten und Koriander dazumischen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.
4. Mindestens 2-3 Stunden durchkühlen lassen.