



AIOLI DIP

QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Vermindert Verfärbungen
- Emulgiert mit Öl
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 400 G

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 ml Olivenöl

4 EL Wasser

5 Knoblauchzehe(n), fein gehackt

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.