



APRIKOSEN-CURRY-BUTTER



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



15



leicht

Tipps

Diese Buttermischung kann sofort verwendet werden, oder aber auch für späteren Gebrauch tiefgefroren werden.

ZUTATEN FÜR 900 G

200 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

300 g Butter, weich

240 g Schalotte(n), fein gewürfelt

8 Getrocknete Aprikosen, fein gewürfelt

1 TL Currypulver

0.5 TL Sambal Oelek

0.5 Bund Koriander, fein gehackt

Salz

Cayennepfeffer

Zucker

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.