



# REMOULADEN-DIP-SAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Keine Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**80 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**125 g** Mayonnaise 80 % Fett

**30 g** Oignon(s), coupé fin

**60 g** Cornichons, finement hachées

**15 g** Câpres, coupé fin

**15 g** Anchois à l'huile, en conserve et égouttés, coupé fin

**5 g** Moutarde

**10 ml** Jus d'un citron

**10** Persil

**5 g** Kerbel, finement hachées

**5 g** Estragon, finement hachées

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Abschmecken.