



HAUSGEMACHTE QIMINAISE, BASISREZEPT



QimiQ AVANTAGES

- Keine Eier notwendig
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 ml Huile végétale

150 g Demi-crème acidulée

20 ml Jus d'un citron

45 g Moutarde

20 ml Vinaigre

Sel et poivre

Sucre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Nach und nach Pflanzenöl einrühren.
3. Die restlichen Zutaten dazugeben.
4. Qiminaise kühlen und vor dem Servieren glatt rühren.