



HUMMUS-DIP



QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett und Cholesterin
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 950 G

100 g QimiQ Base crème

500 g pois chiches, cuits

100 ml Eau

100 g Tahini [Pâte de sésame]

60 ml Jus d'un citron

60 ml Huile d'olive

30 g Ail, finement hachées

Sel et poivre

Kreuzkümmel, moulues

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, 15 Minuten stehen lassen und noch einmal gut durchrühren.