



TOMATENDIP AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)



15



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Fromage frais

100 g Concentré de tomates

150 ml Lait

2 cs Huile d'olive

Sel et poivre

Sucre

Knoblauchpulver

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Tomatenmark, Frischkäse, Milch und Olivenöl dazugeben und mit gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauchpulver abschmecken.
2. In das iSi-Gerät einfüllen, schließen und eine iSi Sahnekapsel aufschrauben. Kräftig schütteln und ca. 30 Minuten liegend kühlen.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln.