



# SAHNIGE SCHNITTLAUCHSAUCE



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**500 g** Yogourt nature

**4** , haché

**2 bouquet(s)** Ciboulette, finement hachées

Sel et poivre

(optional)

**6 cs** Huile d'olive

## PRÉPARATION

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