



KNOBLAUCHDIP



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Emulgiert mit Öl



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

80 ml Huile de tournesol

40 g Demi-crème acidulée

5 g Moutarde

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl langsam in das QimiQ einrühren bis die Masse emulgiert.
3. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut vermischen.