



# PAPRIKADIP



## QimiQ AVANTAGES

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

Sel et poivre

**2 cs** Poivron(s), coupé en dés

**0.5 TL** Paprika en poudre, doux

Ail, finement hachées

## 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.