



GEWÜRZBUTTER FÜR DEN PERFEKTEN GRILLGENUSS VON HANS PETER FINK



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



INGRÉDIENTS POUR 530 G

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

230 g Beurre, mou

50 g Huile d'olive

1 TL Ail, finement hachées

1 Schuß Tabasco

1 TL Curry en poudre

1 TL Meersalz, nach Bedarf

30 g Fines herbes, finement hachées

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Butter dazugeben und mit dem Handmixer oder Rührmaschine schaumig rühren.
3. Restliche Zutaten begeben und auf voller Stufe weiter schlagen lassen, würzen und gut abschmecken.