



# CAPRESE DRESSING



## QimiQ AVANTAGES

- Säure-, hitze- und alkoholstabil
- Emulgiert mit Öl
- Cremige Konsistenz



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>125 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>25 g</b>	Persil, frais
<b>25 g</b>	Schalotte(n), finement hachées
<b>10 g</b>	Knoblauchpaste
<b>5 g</b>	Oregano, finement hachées
<b>10 g</b>	Oignon(s) de printemps
<b>20 g</b>	Basilic, coupé
<b>50 ml</b>	Olivenöl Extra Vergine_Huile d'olive extra vergine
<b>40 ml</b>	Vinaigre balsamique, blanc
<b>80 ml</b>	Eau
<b>8 g</b>	Moutarde de Dijon
<b>8 g</b>	Sel
<b>1.5 g</b>	Poivre noir

## PRÉPARATION

1. Petersilie blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
2. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein mixen.
3. Dressing mit Caprese Salat servieren.