



BOULETTES DE BŒUF AVEC UN DIP BBQ



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les aliments grillés gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LES BOULETTES

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
2 cs	Huile de colza
700 g	Rindshackfleisch_Viande hachée de bœuf
100 g	Oignon(s), coupé fin
20 g	Ail, finement hachées
70 g	BBQ-Sauce
2	Œuf(s)
30 g	Miettes de pain blanc
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu

POUR LE DIP BBQ

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
40 g	Ketchup
50 g	BBQ-Sauce
	Sel
	Poivre noir, fraîchement moulu
80 g	Zuckermals Konserve, abgetropft
80 g	Pommes, coupé en dés
80 g	Poivron rouge, coupé en dés
40 g	Oignon(s) de printemps, coupé fin

PRÉPARATION

1. Pour les boulettes: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Verser lentement l'huile de colza afin de réaliser une émulsion homogène.
2. Incorporer le reste des ingrédients.
3. Former des boulettes et les griller de tous les côtés à feu moyen.
4. Pour le dip BBQ: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le ketchup et la sauce BBQ.
5. Incorporer le reste des ingrédients, assaisonner et servir avec les boulettes.