



JOGHURTDRESSING IM THERMOMIX®_VINAIGRETTE AU YAOURT AU THERMOMIX



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
_Préparation simple et rapide
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
_Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Dressings bleiben am Salat haften

– Les vinaigrettes restent collées à la salade



15



INGRÉDIENTS POUR 1 LITER DRESSING

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

270 ml Huile de tournesol

500 g Joghurt 3,6 % Fett_Yaourt 3,6 % de matières grasses

80 ml Vinaigre balsamique blanc

1 Gousse(s) d'ail, haché

1 pincée Sucre

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und mit dem Rühraufsatz 1 Min./ Stufe 3 glatt rühren._Mettre tous les ingrédients dans le bol du mixeur et mélanger avec l'accessoire mélangeur pendant 1 minute / vitesse 3 jusqu'à obtenir une pâte lisse.