



TZATZIKI-DIP



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Emulgiert mit Öl
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
35 g	Olivenöl Extra Vergine_Huile d'olive extra vergine
75 ml	Gurkensaft
500 g	Yogourt grec
150 g	Fromage frais
8 ml	Jus d'un citron
40 g	Ail, gepresst
2 g	Aneth, haché
2 g	Menthe, haché
1.5 g	Zitronenschale
12 g	Sel
1.5 g	Poivre noir, moulues
5 g	Sucre
280 g	Englische Gurke, râpée

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
2. Restliche Zutaten (außer Gurke) dazumischen.
3. Geriebene Gurke untermischen.
4. Über Nacht kalt stellen.