



QimiQ AVANTAGES

- Vermindert Verfärbungen
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Avocat(s), pelée

1 cs Moutarde, forte

125 g Yogourt nature

Jus d'un citron

Tabasco

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Avocados, Senf, Joghurt, Zitronensaft, Tabasco und Gewürze dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.