



# SAFRANDIP



## QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTION

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**250 g** Yogourt nature

**1 cs** Huile de noix

**0.5 TL** Safranpulver

Jus d'un citron

**1 cs** Vinaigre de vin blanc

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Walnussöl und Safranpulver dazumischen.
2. Mit Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.