



TOMATEN-KORIANDER-MAYONNAISE MIT LIMETTE



QimiQ AVANTAGES

- Keine Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



5



INGRÉDIENTS POUR 500 G

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

125 ml Huile de tournesol

1 TL Moutarde

20 g Concentré de tomates

2 Tomate(s), coupé en petits dés

5 g Coriandre, finement hachées

1 Limette(s), jus et zeste finement râpé

1 pincée Piment en poudre

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.