



FETAMOUSSE



QimiQ AVANTAGES

- Alle Zutaten in einem Kessel aufschlagbar
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

300 g , réfrigéré

100 g Crème fouettée 36 % graisse

230 g Feta

10 g Ciboulette, finement hachées

40 ml Huile d'olive

2.5 g Oregano, haché

1.5 g Paprikaflocken

Sel, nach Bedarf

1.5 g Poivre

5 g Knoblauchpaste

PRÉPARATION

1. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Olivenöl, Schlagobers und Feta dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Kräuter und Gewürze dazumischen und gut durchkühlen lassen.