



QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN (200 G)



QimiQ AVANTAGES

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



5



Tipps

Qiminaise ist die Basissauce für die pikante kalte Küche, z.B. für Salatdressings oder Dipsaucen. Qiminaise wird im Kühlschrank fest. Daher vor weiterer Verwendung nochmals aufrühren.

INGRÉDIENTS POUR 200 G

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 ml Huile de tournesol

1 TL Moutarde

0.5 Citron(s), le jus

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Öl langsam unterrühren, Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und solange glatt rühren bis die Qiminaise cremig ist.