



# 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.