



# SCHNITTFESTE KRÄUTERMAYONNAISE



## QimiQ AVANTAGES

- Emulgiert mit Öl
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine Eier notwendig



## INGRÉDIENTS POUR 14 PORTIONEN À 70 G

**650 g** QimiQ Base crème

**350 g** Huile de tournesol

**50 g** Kräuter\_Herbes aromatiques

**200 g** braune Butter

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Auf eine Frischhaltefolie dressieren und Stangen formen.
3. Mindestens 6 Stunden kühlen.