



CAESAR'S DRESSING

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 20 PORTIONEN À 50 G

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Eau

10 g Moutarde de Dijon

15 g Sardellenfilets

150 g Vinaigre de vin blanc

20 g Jus d'un citron

15 g Ail, haché

7 g Sel

2 g Poivre

350 g Huile d'olive

100 g Sbrinz, râpée

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten, außer Öl und Parmesan, zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.
2. Nach und nach das Öl einarbeiten. Zum Schluss den Parmesan kurz untermixen.