



TSATSIKI (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
 - Liège les liquides, donc pas de sédimentation des ingrédients
- Vermindert Hautbildung und Verfärbung und ermöglicht daher eine längere Präsentationszeit
 - Réduit la formation de peau et la décoloration et permet donc une durée de présentation plus longue
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses



Tipps

Mit frisch gebackenen Pita-Chips servieren.

– Servez avec des chips de pita fraîchement cuites.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
1	Concombre, épluchée, coupée en morceaux
	Sel
1	Gousse(s) d'ail
2	
1 Msp.	Aneth
250 g	Yogourt grec
20 g	Huile d'olive
0.5	Citron(s), le jus
	Poivre

PRÉPARATION

1. Gurkenstücke und Salz in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. In den Gareinsatz umfüllen und für 10 Minuten abtropfen lassen. Mit den Händen ausdrücken und bereit stellen.
 - Mettre les morceaux de concombre et le sel dans le bol du mixeur et hacher pendant 3 secondes/vitesse 5. Transférer dans le bac de cuisson et laisser égoutter pendant 10 minutes. Essorez-les avec les mains et tenez-les prêts.
2. Knoblauch, Minze und Dill in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben und Vorgang wiederholen.
 - Ajouter l'ail, la menthe et l'aneth dans le bol du mixeur et hacher 3 sec/vitesse 7, pousser vers le bas avec la spatule et répéter l'opération.
3. Joghurt, ungekühltes QimiQ Classic, Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer dazugeben und 15 Sek./Stufe 3,5 vermischen.
 - Ajouter le yaourt, le QimiQ Classic non refroidi, l'huile d'olive, le jus de citron et le poivre et mélanger pendant 15

secondes/vitesse 3,5.

4. Zerkleinerte Gurken dazugeben, 5 Sek./Linkslauf/Stufe 3,5 vermischen und abschmecken.

–
Ajouter les concombres hachés, mélanger pendant 5 secondes / rotation à gauche / vitesse 3,5 et assaisonner.