



# RUCOLA-BASILIKUM-TOPFEN-AUFSTRICH



## QimiQ AVANTAGES

- Bindet Flüssigkeit, Brot und Gebäck bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten



15



## INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**500 g** Séré maigre

**100 g** Roquette, blanchiert

**50 g** Basilic

**60 ml** Huile d'olive

**20 ml** Eau

**40 ml** Vinaigre de vin blanc

Sel

Poivre

Sucre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen dazumischen.
2. Blanchierten Rucola, Basilikum, Olivenöl, Wasser, Essig und Gewürze zu einem Pesto aufmixen.
3. Pesto zur QimiQ Mischung geben und gut verrühren.