



JOGHURT-ZITRONEN-PFEFFER-BUTTER



QimiQ AVANTAGES

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



15



INGRÉDIENTS POUR 900 G

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

460 g Beurre, mou

200 g Yogourt nature

50 ml Jus d'un citron

Zitronenschale, râpée

2 TL Coriandre, finement hachées

2 cs Zitronenmelisse, finement hachées

2 cs

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig rühren.
2. Joghurt, Zitronensaft, Zitronenschale, Koriander, Melisse und Pfefferkörner dazumischen. Mit Salz abschmecken.
3. Die Masse mit einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und kühl stellen.
4. Die kalte Butter in Scheiben schneiden.