



# BASILIKUMBUTTER



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



## INGRÉDIENTS POUR 600 G

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

**230 g** Beurre

**30 g** Basilikumblätter, finement hachées

**20 ml** Jus d'un citron

**50 g** Pinienkerne, finement hachées

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.