



SAHNIGE SCHNITTLAUCHSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Yogourt nature

4 Œuf(s), dur(s)

1 bouquet(s) Ciboulette, finement hachées

Sel

Poivre

(optional)

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben, würzen und gut vermischen.