



KNOBLAUCHDRESSING



QimiQ VORTEILE

- Emulgiert mit Öl
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Dressings bleiben am Salat haften (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 550 ML

50 g QimiQ Classic, ungekühlt

90 ml Sonnenblumenöl

250 g Sauerrahm 15 % Fett

125 ml Klare Gemüsesuppe

5 g Estragon-Senf

10 ml Weißweinessig

20 g Knoblauch, fein gehackt
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmischen.