



# CHILIBUTTER



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 295 G

**100 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**150 g** Butter

**15 g** Rote Chilischote, frisch, fein gehackt

**10 g** Koriander, fein gehackt

**10 g** Petersilie, fein gehackt

**10 ml** Zitronensaft

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

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