



# AMERICAN DRESSING



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Dressings bleiben am Salat haften



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 500 ML

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**35 ml** Sonnenblumenöl

**250 g** Naturjoghurt

**2 TL** Essig

**6 EL** Wasser

Salz

Pfeffer

Knoblauch

**4 EL** Tomatenketchup

**2 TL** Kren, fein gerieben

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.