



# HAUSGEMACHTE QIMINAISE, BASISREZEPT



## QimiQ VORTEILE

- Keine Eier notwendig
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>125 ml</b>	Pflanzenöl
<b>150 g</b>	Sauerrahm 15 % Fett
<b>20 ml</b>	Zitronensaft
<b>45 g</b>	Senf
<b>20 ml</b>	Essig
	Worcestersauce
	Salz und Pfeffer
	Zucker

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Nach und nach Pflanzenöl einrühren.
3. Die restlichen Zutaten dazugeben.
4. Qiminaise kühlen und vor dem Servieren glatt rühren.