



# TOMATENDIP AUS DEM ISI GOURMET WHIP

## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**100 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Frischkäse

**100 g** Tomatenmark

**150 ml** Milch

**2 EL** Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zucker

Knoblauchpulver

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Tomatenmark, Frischkäse, Milch und Olivenöl dazugeben und mit gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauchpulver abschmecken.
2. In das iSi-Gerät einfüllen, schließen und eine iSi Sahnekapsel aufschrauben. Kräftig schütteln und ca. 30 Minuten liegend kühlen.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln.