



THOUSAND ISLAND DRESSING



QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Dressings bleiben am Salat haften
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 LITER DRESSING

130 g QimiQ Classic, ungekühlt

220 ml Olivenöl

110 ml Sonnenblumenöl

290 ml Wasser

20 g Tomatenmark

80 ml Rotweinessig

60 g Mayonnaise 80 % Fett

20 g Dijon-Senf

12 g Zucker

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Zitronensaft, von 1/2 Zitrone

50 g Essiggurke(n), gewürfelt

Schnittlauch, getrocknet

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.