



CURRYDIP



QimiQ VORTEILE

- Vermindert Hautbildung
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Sauerrahm 15 % Fett

1 TL Currypulver

100 g Cocktailfrüchte, Konserve, abgetropft

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

Sojasauce

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.