



KRENDIP



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Emulgiert mit Öl



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

80 ml Sonnenblumenöl

40 g Sauerrahm 15 % Fett

5 g Senf

1 EL Kren, gerieben

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl langsam in das QimiQ einrühren bis die Masse emulgiert.
3. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.