



# MEERRETTICHDIP



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**80 ml** Sonnenblumenöl

**40 g** Sauerrahm 15 % Fett

**5 g** Senf

**1 EL** Lieblingskren Meerrettich, frisch

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
3. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.