



MANGODRESSING



QimiQ VORTEILE

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



5



leicht

ZUTATEN FÜR 1 LITER DRESSING

150 g QimiQ Classic, ungekühlt

370 g Mango(s), püriert

170 ml Rapsöl

85 ml Erdnussöl

100 ml Weißer Balsamico-Essig

120 ml Wasser

2.5 g Wasabipaste

Salz

Schwarzer Pfeffer, gemahlen

Koriander, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einen Mixbecher geben und gut aufmixen.