



QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN



QimiQ VORTEILE

- Keine Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

125 ml Sonnenblumenöl

15 g Estragonsenf, 1 EL

0.5 Zitrone(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Öl langsam unterrühren, Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und solange glatt rühren bis die Qiminaiise cremig ist.