



KARTOFFELSALAT-DRESSING

QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 LITER

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

400 g Canola Öl

52 g Senf

194 g Essig

130 g Swiss Essig

68 g Wasser

25 g Brühe, gekörnt

9 g Knoblauch, frisch

0.6 g Pfeffer

5 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.