



# SAFRANDIP



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTION

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**250 g** Naturjoghurt

**1 EL** Walnussöl

**0.5 TL** Safranpulver

Zitronensaft

**1 EL** Weißweinessig

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Walnussöl und Safranpulver dazumischen.
2. Mit Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.