



# QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN (200 G)



## QimiQ VORTEILE

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



5



leicht

## Tipps

Qiminaiise ist die Basissauce für die pikante kalte Küche, z.B. für Salatdressings oder Dipsaucen. Qiminaiise wird im Kühlschrank fest. Daher vor weiterer Verwendung nochmals aufrühren.

## ZUTATEN FÜR 200 G

**125 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**60 ml** Sonnenblumenöl

**1 TL** Estragon-Senf

**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.