



SAUCE TARTAR



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Natürlicher Geschmack



10



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

113 g QimiQ Classic, ungekühlt

113 g Mayonnaise 40 % Fett

4 g Dijon-Senf

4 g Knoblauchgranulat

43 g Sweet GA red relish

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen.
2. Sweet relish einrühren und die Sauce Tartar servieren.