



# WASABIDRESSING

QimiQ **VORTEILE**



## ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN À 50 G

<b>150 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>200 g</b>	Crème fraîche
<b>100 g</b>	Weißweinessig
<b>100 g</b>	Sesamöl
<b>150 g</b>	Sonnenblumenöl
<b>200 g</b>	Wasser
<b>5 g</b>	Limettenschale
<b>30 g</b>	Limettensaft
<b>15 g</b>	Knoblauch, gehackt
<b>15 g</b>	Ingwerknolle,
<b>25 g</b>	Wasabipaste
<b>8 g</b>	Salz
<b>2 g</b>	Weißer Pfeffer, frisch gemahlen
<b>20 g</b>	Koriander, frisch, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten (außer Öl und Parmesan) zusammen mit einem Stabmixer aufmixen.
2. Nach und nach das Öl einarbeiten.