



Tipps

Mit frischen roten Zwiebeln verfeinern.

ZUTATEN FÜR 1175 G

ZUTATEN FÜR DIE GRUNDREZEPTUR QIQ DIP-SAUCE

500 g	QimiQ Sahne-Basis
250 g	Rapsöl
65 g	QiQ Basis für Buttersauce

ZUTATEN FÜR DEN DIP

400 g	Grundrezeptur QiQ Dipsauce
600 g	Bauchspeck, gekocht, faschiert
40 g	Essiggurke(n), fein gehackt
80 g	Zwiebel(n), fein gehackt, in Essig gekocht
20 g	Estragon-Senf
20 g	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
6 g	Knoblauch, gerieben
3 g	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
6 g	Salz

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis in einem Topf auf 85°C erwärmen.
2. Topf vom Herd nehmen und die QiQ Basis für Buttersauce mit einem Stabmixer oder Schneebesen einrühren.
3. Das Öl langsam einarbeiten.
4. **QiQ Dip-Sauce** in einen Behälter geben.
5. Gekochten und faschierten Bauchspeck, gehackte Essiggurken, gehackte Zwiebel, Estragon-Senf, geschnittenen Schnittlauch, geriebenen Knoblauch, Pfeffer und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.