ROUILLE-DIP

QimiQ VORTEILE

Tipps

Passt perfekt zu Krustentieren und geschmortem Gemüse.

ZUTATEN FÜR 706 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
200 g	mehlige Kartoffel(n), gekocht
80 g	Sauerrahm
8 g	Zitronenöl
8 g	Knoblauch, fein gehackt
2 g	Safran, gemahlen
2 g	Weißer 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. Gekochte Kartoffeln reiben. Sauerrahm, Zitronenöl, gehackten Knoblauch, gemahlenen Safran, Pfeffer und Salz zur**QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Mixstab fein mixen.