



## 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 mehliges 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, gemahlene Safran, Pfeffer und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Mixstab fein mixen.