



SAUCE TARTARE-DIP

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Mit gekochten gehackten Eiern und Sardellenfilets verfeinern.

ZUTATEN FÜR 730 G

ZUTATEN FÜR DIE GRUNDREZEPTUR QIQ DIP-SAUCE

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

ZUTATEN FÜR DEN DIP

400 g	Grundrezeptur QiQ Dipsauce
160 g	Essiggurke(n), fein gehackt
100 g	Silberzwiebel(n), fein gehackt
20 g	Kapern, fein gehackt
12 g	Petersilie, fein gehackt
20 g	Gurkenwasser
4 g	Worcestersauce
8 g	Staubzucker
2 g	Weißer Pfeffer, gemahlen
4 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. Gehackte Essiggurken, gehackte Silberzwiebel, gehackte Kapern, gehackte Petersilie, Gurkenwasser, Worcester-Sauce, Staubzucker, Pfeffer und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.