



SESAM-TAHINI-DIP

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Mit Nigella Seeds (Schwarzkümmel) verfeinern.

ZUTATEN FÜR 542 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
40 g	Tahini [Sesampaste]
40 g	Sesamöl
40 g	Sesamsamen
12 g	Limettensaft, frisch
2 g	Ras el-Hanout
2 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. Tahini, Sesamöl, Sesamsamen, Limettensaft, Ras el-Hanout, Pfeffer und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.