



# WEISSER BBQ-DIP

QimiQ **VORTEILE**



## Tipps

Mit frischen Chilis verfeinern.

## ZUTATEN FÜR 792 G

### ZUTATEN FÜR DIE GRUNDREZEPTUR QIQ DIP-SAUCE

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>250 g</b>	Rapsöl
<b>65 g</b>	QiQ Basis für Buttersauce

### ZUTATEN FÜR DEN DIP

<b>400 g</b>	Grundrezeptur QiQ Dipsauce
<b>200 g</b>	Frischkäse
<b>60 g</b>	Bauchspeck, gewürfelt, geröstet
<b>80 g</b>	Perlzwiebel, fein gehackt
<b>16 g</b>	Apfelessig
<b>8 g</b>	Honig
<b>8 g</b>	Petersilie, fein gehackt
<b>4 g</b>	Raucharoma
<b>10 g</b>	Grüne Pfefferkörner
<b>6 g</b>	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. Frischkäse, gewürfelten und gerösteten Bauchspeck, gehackte Perlzwiebel, Apfelessig, Honig, gehackte Petersilie, Raucharoma, grüne Pfefferkörner und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.