



ZIEGENKÄSE-DIP

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Statt Ziegenkäse Topfen verwenden.

ZUTATEN FÜR 839 G

ZUTATEN FÜR DIE GRUNDREZEPTUR QIQ DIP-SAUCE

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

ZUTATEN FÜR DEN DIP

400 g	Grundrezeptur QiQ Dipsauce
400 g	Salzburger Ziegenkäse, passiert
24 g	Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
8 g	Zitronensaft, frisch
2 g	Knoblauch, gehackt
1 g	Schwarzer 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. Passierten Ziegenkäse, geschnitten Schnittlauch, Zitronensaft, gehackten Knoblauch, Pfeffer und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.