



BLAUSCHIMMEL-KÄSE-DIP

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Statt Blauschimmelkäse Brie verwenden.

ZUTATEN FÜR 984 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
260 g	Blauschimmelkäse, passiert
40 g	Walnussöl
80 g	Weißer Balsamico-Essig
200 g	Griechisches Joghurt
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 Blauschimmelkäse, Griechisches Joghurt, Balsamico-Essig, Walnussöl und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.