



COCKTAIL-SAUCE

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Mit einem Schuss Weinbrand abschmecken.

ZUTATEN FÜR 753 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
80 g	Griechisches Joghurt
10 g	Kren, frisch, fein gerieben
4 g	Petersilie, fein gehackt
2 g	Orangenschale, gerieben
240 g	Tomatenketchup
8 g	Zitronensaft, frisch
4 g	Worcestersauce
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. Griechisches Joghurt, geriebenen Kren, gehackte Petersilie, geriebene Orangenschale, Ketchup, Zitronensaft, Worcester-Sauce, Pfeffer und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.