



CURRY-HONIG-DIP

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Mit frischen Mangowürfeln verfeinern.

ZUTATEN FÜR 768 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
120 g	Ananas, aus der Dose, fein gemixt
120 g	Kokosflocken, fein gemahlen
8 g	Tomatenmark, 2-fach konzentriert
40 g	Sweet-Chili-Sauce
32 g	Zitronenöl
12 g	Sesamöl
16 g	Mirin
2 g	Koriander, fein gehackt
8 g	Currypulver
2 g	Kurkumapulver
8 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. Gemixte Ananas, gemahlene Kokosflocken, Tomatenmark, Sweet-Chili-Sauce, Zitronenöl, Sesamöl, Mirin, gehackten Koriander, Curry, Kurkuma und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.