



## Tipps

Statt Schinken geröstete Pilze verwenden.

## ZUTATEN FÜR 1467 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  
**800** Eier, gekocht, passiert  
**160 g** Schinken, fein geschnitten  
**24 g** Schnittlauch, in Röllchen geschnitten  
**48 g** Estragon-Senf  
**20 g** Worcestersauce  
**1 g** Paprikapulver, geräuchert  
**14 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. Gekochte, passierte Eier, geschnittenen Schinken, geschnittenen Schnittlauch, Estragon-Senf, Worcester-Sauce, Paprikapulver und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.