



GUACAMOLE-DIP

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Mit getrockneten Tomaten verfeinern.

ZUTATEN FÜR 1506 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
1000 g	Reife Avocado(s), zerdrückt
40 g	Limettensaft, frisch
12 g	Limettenschale, fein gerieben
20 g	Knoblauch, gehackt
12 g	Chili, gehackt
2 g	Schwarzer Pfeffer
12 g	Salz
8 g	Koriander, fein gehackt

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. Geschälte, reife Avocados mit Limettensaft vermengen, zerdrücken und mit gehacktem Knoblauch, gehackter Chili, geriebene Limettenschale, gehacktem Koriander, Pfeffer und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.