



HONIG-SENF-DIP

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Statt Dijon-Senf Moutarde Violette verwenden.

ZUTATEN FÜR 956 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
160 g Gewürzgurken (Chornichon), fein gehackt
100 g Senfkörner, in Apfelsaft gekocht
120 g Estragon-Senf
64 g Dijon-Senf
80 g Honig
1 g Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
16 g Mirin
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. Gehackte Gewürzgurken, Senfkörner, Estragon-Senf, Dijon-Senf, Honig, geschnittenen Schnittlauch, Mirin und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.