



# KERBEL-LIMETTEN-DIP

QimiQ **VORTEILE**



## Tipps

Statt Kerbel frischen Basilikum verwenden.

## ZUTATEN FÜR 698 G

### ZUTATEN FÜR DIE GRUNDREZEPTUR QIQ DIP-SAUCE

<b>500 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>250 g</b>	Rapsöl
<b>65 g</b>	QiQ Basis für Buttersauce

### ZUTATEN FÜR DEN DIP

<b>400 g</b>	Grundrezeptur QiQ Dipsauce
<b>200 g</b>	Frischkäse
<b>80 g</b>	Limettensaft, frisch
<b>4 g</b>	Limettenschale, fein gerieben
<b>6 g</b>	Kerbel, fein gehackt
<b>2 g</b>	Weißer Pfeffer, gemahlen
<b>6 g</b>	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. Frischkäse, Limettensaft, geriebene Limettenschale, gehackten Kerbel, Pfeffer und Salz zur **QiQ Dip-Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.