



MAIS-ROTE-BOHNEN-DIP

QimiQ **VORTEILE**



Tipps

Mit gehackten Jalapeños verfeinern.

ZUTATEN FÜR 1690 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
200 g	Speckwürfel, geröstet
200 g	Tomaten, gewürfelt, aus der Dose
400 g	Mais, Konserve
400 g	Rote Bohnen, aus der Dose
60 g	Tomatenmark, zweifach konzentriert
8 g	Weißer Balsamico-Essig
12 g	Petersilie, fein gehackt
4 g	Knoblauch, gehackt
1 g	Paprikapulver, geräuchert
1 g	Schwarzer Pfeffer
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. Alle Zutaten zur **QiQ Dip- Sauce** dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren.