



# MAIS-ROTE-BOHNEN-DIP

QimiQ **VORTEILE**



## Tipps

Mit gehackten Jalapeños verfeinern.

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