



TOMATEN-OLIVEN-KAPERN-WHIP (AUFSTRICH) VON ANDREAS KAIBLINGER



QimiQ BENEFITS

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Voller Geschmack bei weniger Fett



5



easy

INGREDIENTS FOR 4 PORTION

70 g Dried tomatoes

100 g

80 g Capers

1 small bunch Basil

130 ml Olive oil

10 ea Anchovy filets

1 dash of Agave syrup

120 g Heavy sour cream

300 g QimiQ Whip Pastry Cream

METHOD

1. Alle Zutaten bis auf das QimiQ Whip in einem Mixer gut durchmischen. QimiQ Whip in einem Rührkessel aufschlagen und unterrühren.