



CHILI CON QUESO



QimiQ BENEFITS

- Problem-free reheating possible
- Alcohol stable and does not curdle
- Emulsifies with fat



10



easy

INGREDIENTS FOR 6 PORTIONS

1 LB Chorizo [Spanish paprika salami], cooked, cut into pieces

1 cup(s) Yellow onion(s), chopped

1 tbsp Garlic, fresh, chopped

2 cup(s) Tomatoes, finely chopped

8 OZ Green Chile Peppers

2 tbsp Jalapeno peppers, fresh, chopped

2 LB Queso Melt - Block, diced

1 cup(s) QimiQ Cream Base

METHOD

1. In einem Topf auf mittlerer Hitze den Chorizo anbraten. Danach Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.
2. QimiQ Sahne-Basis und Queso-Melt dazugeben. Rühren bis alles vermengt ist.
3. Restliche Zutaten dazugeben und gut umrühren.
4. Am besten heiß servieren!