



LIMETTENDIP



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Réduit la formation de peau



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Yogourt nature

4 cs Huile d'olive

1 cs Jus de limette

Zeste de limette, finement râpé

Sel

Poivre

Sucre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Joghurt, Olivenöl, Limettensaft, Limettenschale, Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben und gut vermischen.