



OBAZDA LÉGER



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Lie les liquides, le pain et les sandwiches restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1160 G

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 g Camembert, 45 % de matières grasses, coupé en dés

250 g Séré maigre

140 g Oignon(s), finement hachées

Paprika en poudre, doux

Ail, coupé fin

20 g Fines herbes, finement hachées

Sel

Poivre

Cumin, moulu

PRÉPARATION

1. Mixer le QimiQ Classic non réfrigéré avec le camembert et le fromage blanc maigre.
2. Ajouter les autres ingrédients et mélanger.