



CHILIBUTTER



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Réduit la coloration
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Stable à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 295 G

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

150 g Beurre

15 g Piment rouge, frais, finement hachées

10 g Coriandre, finement hachées

10 g Persil, finement hachées

10 ml Jus d'un citron

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.