



VINAIGRETTE AMÉRICAINNE



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Les sauces adhèrent à la salade



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 500 ML

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

35 ml Huile de tournesol

250 g Yogourt nature

2 cc Vinaigre

6 cs Eau

Sel

Poivre

Ail

4 cs Ketchup

2 cc Raifort, finement râpé

PRÉPARATION

1. Mixer tous les ingrédients avec un bâton-mixeur.