



HAUSGEMACHTE QIMINAISE, BASISREZEPT



QimiQ AVANTAGES

- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Pas de séparation de liquides ajoutés
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
125 ml	Huile végétale
150 g	Demi-crème acidulée
20 ml	Jus d'un citron
45 g	Moutarde
20 ml	Vinaigre
	Worcestershire sauce
	Sel et poivre
	Sucre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Nach und nach Pflanzenöl einrühren.
3. Die restlichen Zutaten dazugeben.
4. Qiminaise kühlen und vor dem Servieren glatt rühren.