



SAUCE POUR SALADE



QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Stable à l'alcool et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les sauces adhèrent à la salade
- Émulsionne l'huile



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème

200 ml Huile végétale

200 ml Vinaigre

200 ml Bouillon de légumes

150 ml Lait

1 cs Moutarde

1 cc Sucre

0.5 cc Sel

2 cc Fines herbes

PRÉPARATION

1. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse.
2. Mettre tous les ingrédients dans un récipient haut et mélanger avec un bâton-mixeur jusqu'à ce que la consistance soit onctueuse. Verser la sauce dans une (des) bouteille(s) en verre, fermer et mettre au frais. La durée de conservation est d'environ 14 jours. Bien secouer avant utilisation.