



TOMATENDIP AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Conservation hygiénique pendant plusieurs jours



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

100 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

100 g Fromage frais

100 g Concentré de tomates

150 ml Lait

2 cs Huile d'olive

Sel et poivre

Sucre

Ail en poudre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Tomatenmark, Frischkäse, Milch und Olivenöl dazugeben und mit gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauchpulver abschmecken.
2. In das iSi-Gerät einfüllen, schließen und eine iSi Sahnekapsel aufschrauben. Kräftig schütteln und ca. 30 Minuten liegend kühlen.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln.