



# EIAUFSTRICH



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, le pain et les sandwichs restent plus longtemps secs et frais
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**5** Œuf(s), dur(s)

**50 g** Demi-crème acidulée

**1 cs** Ciboulette, finement hachées

Sel et poivre

Moutarde

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut vermischen.