



## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Pas de séparation de liquides ajoutés



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**250 g** Yogourt nature

**0.5 cs** Sauce chili

**1 cs** Ketchup

Sel

Poivre de Cayenne

**0.5** Gousse(s) d'ail, écrasé

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.