



# KRÄUTER-KNOBLAUCH-DIP

## 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

**1** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Fines herbes, finement hachées

Sel et poivre

## PRÉPARATION

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