



# PAPRIKADIP



## QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Émulsionne l'huile



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**80 ml** Huile de tournesol

**40 g** Demi-crème acidulée

**5 g** Moutarde

Sel et poivre

**2 cs** Poivron(s), coupé en dés

**0.5 cc** Paprika en poudre, doux

Ail, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl langsam in das QimiQ einrühren bis die Masse emulgiert.
3. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut vermischen.