



# GEWÜRZBUTTER FÜR DEN PERFEKTEN GRILLGENUSS VON HANS PETER FINK



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 530 G

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

**230 g** Beurre, mou

**50 g** Huile d'olive

**1 cc** Ail, finement hachées  
Worcestershire sauce

**1 filet** Tabasco

**1 cc** Curry en poudre

**1 cc** Sel marin, selon le besoin

**30 g** Fines herbes, finement hachées

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Butter dazugeben und mit dem Handmixer oder Rührmaschine schaumig rühren.
3. Restliche Zutaten begeben und auf voller Stufe weiter schlagen lassen, würzen und gut abschmecken.