



# CAPRESE DRESSING



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
-  mulsionne l'huile
- Consistance crémeuse



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

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

**25 g** Persil, frais

**25 g**  chalote(s), finement hachées

**10 g**

**5 g** Origan, finement hachées

**10 g** Oignon(s) de printemps

**20 g** Basilic, coupé

**50 ml** Huile d'olive extra vergine

**40 ml** Vinaigre balsamique, blanc

**80 ml** Eau

**8 g** Moutarde de Dijon

**8 g** Sel

**1.5 g** Poivre noir

## PR PARATION

1. Petersilie blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
2. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein mixen.
3. Dressing mit Caprese Salat servieren.