



TZATZIKI-DIP



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Émulsionne l'huile
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

35 g Huile d'olive extra vergine

75 ml Gurkensaft

500 g Yogourt grec

150 g Fromage frais

8 ml Jus d'un citron

40 g Ail, pressé

2 g Aneth, haché

2 g Menthe, haché

1.5 g Zeste de citron

12 g Sel

1.5 g Poivre noir, moulu

5 g Sucre

280 g Englische Gurke, râpée

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
2. Restliche Zutaten (außer Gurke) dazumischen.
3. Geriebene Gurke untermischen.
4. Über Nacht kalt stellen.