



GERÖSTETER PIQUILLIO-HUMMUS



QimiQ AVANTAGES

- Saveur crémeuse avec moins de matières grasses et moins de cholestérol
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g	QimiQ Base crème
80 g	Tahini [Pâte de sésame]
30 ml	Huile de pépins de raisin
30 ml	Huile d'olive, pour garnir
12 g	Sel
1 g	Poivre
10 g	Ail
5 g	Poivron(s), geräuchert
70 g	Pignons, grillé
170 g	Poivron rouge,
450 g	
20 ml	Vinaigre balsamique blanc

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten zusammen kuttern.