



TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Préparation simple et rapide
- Tous les ingrédients peuvent être battus en même temps



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

300 g QimiQ Whip , réfrigéré

40 ml Huile d'olive

100 ml Crème fouettée 36 % graisse

230 g , coupé en dés

10 g Ciboulette, haché

Origan, selon le besoin

Red pepper flakes, selon le besoin

Sel et poivre, selon le besoin

, selon le besoin

500 g

1 litre Eau, warm

20 g Persil, haché

5 g Menthe, haché

1 Oignon(s), coupé en dés

200 g Concombre, coupé en dés

200 g Tomate(s), coupé en dés

50 ml Huile d'olive

70 ml Jus d'un citron, frais

4 g Zeste de citron

15 g

Sel et poivre, selon le besoin

200 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

140 g Yogourt grec

3 g Menthe, haché

3 g Aneth, haché

360 g Concombre, épluché et râpé

60 ml Huile d'olive

25 g

Sel et poivre, selon le besoin

PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language