



# PROVENZALISCHES MÜSLI



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Lie les liquides et évite ainsi un dépôt des ingrédients
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

**250 g** Yogourt nature

**150 g** Flocons de froment

**125 g** Carotte(s), finement râpé

**125 g** Céleri-rave, finement râpé

**1** Poivron rouge, coupé en petits dés

**30 g** Oignon(s) rouge(s) , finement hachées

**2 cs** Huile d'olive

**1 cs** Fines herbes, finement hachées

**60 ml** Karottensaft

Sel et poivre

Jus d'un citron

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.