



MAYONNAISE À LA TOMATE, CORIANDRE ET CITRON VERT



QimiQ AVANTAGES

- L'utilisation d'œufs n'est pas nécessaire
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide



5



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 KG

500 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

250 ml Huile de tournesol

30 g Moutarde

40 g Concentré de tomates

160 g Tomate(s),

10 g Coriandre, finement hachées

2 Limette(s), jus et zeste finement râpé

2 pincée Piment en poudre

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Fouette le QimiQ classique jusqu'à obtenir une consistance lisse. Incorporer l'huile et ajouter le reste des ingrédients puis bien mélanger.