



# HIBISKUSBLÜTENDIP

QimiQ **AVANTAGES**



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>100 g</b>	
<b>150 g</b>	Pulpe de cassis
<b>100 g</b>	QimiQ Base crème
<b>100 ml</b>	Huile de noix
<b>100 ml</b>	Huile de colza
<b>5 g</b>	Moutarde de Dijon
<b>0.2 g</b>	Poivre de Cayenne
<b>4 g</b>	Sel
<b>3 g</b>	Miel
<b>8 ml</b>	Vinaigre de fleur de foin

## PRÉPARATION

1. QimiQ Classic, Hibiskusblüten, Dijonsenf und Johannisbeerpüree fein mixen.
2. Mit Walnussöl und Rapsöl langsam aufmontieren.
3. Mit den restlichen Zutaten gut abschmecken und ca. 2 Stunden kühlen.