



SCHNITTFESTE KRÄUTERMAYONNAISE



QimiQ AVANTAGES

- Emulgiert mit Öl
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine Eier notwendig



INGRÉDIENTS POUR 14 PORTIONEN À 70 G

650 g QimiQ Base crème

350 g Huile de tournesol

50 g Herbes aromatiques

200 g

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Auf eine Frischhaltefolie dressieren und Stangen formen.
3. Mindestens 6 Stunden kühlen.