



CHILI CON QUESO



QimiQ AVANTAGES

- Problem-free reheating possible
- Alcohol stable and does not curdle
- Emulsifies with fat



10



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

1 LB Chorizo [Salami espagnol avec du paprika],

1 tasse , haché

1 cs Ail,

2 tasse Tomates, finement hachées

8 OZ

2 cs Piments Jalapeno,

2 LB Queso Melt - Block, coupé en dés

1 tasse QimiQ Sauce Base

PRÉPARATION

1. In einem Topf auf mittlerer Hitze den Chorizo anbraten. Danach Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.
2. QimiQ Sahne-Basis und Queso-Melt dazugeben. Rühren bis alles vermengt ist.
3. Restliche Zutaten dazugeben und gut umrühren.
4. Am besten heiß servieren!