BASILIKUMBUTTER

QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la congélation
- Rehausse le goût des autres ingrédients

15

simplement

INGRÉDIENTS POUR 600 G

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
230 g	Beurre
30 g	Feuilles de basilic, finement hachées
20 ml	Jus d’un citron
50 g	Pignons, finement hachées
	Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.