



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.