



# AIOLI DIP

## QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Réduit la coloration
- Émulsionne l'huile
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 400 G

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**100 ml** Huile d'olive

**4 cs** Eau

**5** Gousse(s) d'ail, finement hachées

Jus d'un citron

Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.