



DIP AU FROMAGE BLEU DU KISAG BLÄSER



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple - peut être servie rapidement
- Conservation hygiénique pendant plusieurs jours
- Idéal pour des shows culinaires et des buffets
- Production anticipée possible



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 X 0,5 LITRE KISAG BLÄSER

150 g Fromage bleu, coupé

150 ml Lait

5 g Ail, coupé fin

Sel et poivre

150 g QimiQ Whip

PRÉPARATION

1. Mixer le fromage bleu, le lait et l'ail. Assaisonner avec du sel et du poivre.
2. Ajouter le QimiQ Whip, mixer jusqu'à ce que la masse soit lisse et passer si nécessaire.
3. Verser dans le Kisag Bläser d'un demi-litre, visser une cartouche pour émulsionneur et bien secouer.
4. Bien réfrigérer pendant au moins une heure et bien secouer avant de servir.