



# REMOULADEN-DIP-SAUCE



## QimiQ VANTAGGI

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Keine Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

<b>80 g</b>	QimiQ Classic,
<b>125 g</b>	Maionese, 80 % di grassi
<b>30 g</b>	Cipolla (Cipolle),
<b>60 g</b>	Cetriolino sott'aceto,
<b>15 g</b>	Capperi,
<b>15 g</b>	Acciuga all'olio, in conserva e sgogiolata,
<b>5 g</b>	Senape
<b>10</b>	Succo di limone
<b>10</b>	Prezzemolo
<b>5 g</b>	Cerfoglio,
<b>5 g</b>	Dragoncello,
	Sale i pepe

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen. Abschmecken.