



HAUSGEMACHTE QIMINAISE, BASISREZEPT



QimiQ VANTAGGI

- Keine Eier notwendig
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

250 g QimiQ Classic,
125 Olio vegetale
150 g Panna acida, 15 % di grassi
20 Succo di limone
45 g Senape
20 Aceto
Worcestershire sauce
Sale i pepe
Zucchero

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Nach und nach Pflanzenöl einrühren.
3. Die restlichen Zutaten dazugeben.
4. Qiminaiise kühlen und vor dem Servieren glatt rühren.