



TOMATENDIP AUS DEM ISI GOURMET WHIP

QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)



15



semplicement

INGREDIENTI PER 6

100 g	QimiQ Classic,
100 g	Formaggio fresco
100 g	Concentrato di pomodori
150	Latte
2	Olio d'oliva
	Sale i pepe
	Zucchero
	Aglio in polvere

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Tomatenmark, Frischkäse, Milch und Olivenöl dazugeben und mit gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauchpulver abschmecken.
2. In das iSi-Gerät einfüllen, schließen und eine iSi Sahnekapsel aufschrauben. Kräftig schütteln und ca. 30 Minuten liegend kühlen.
3. Vor dem Anrichten gut schütteln.