



# KNOBLAUCHDIP



## QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Emulgiert mit Öl



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 4

**125 g** QimiQ Classic,

**80** Olio di girasole

**40 g** Panna acida, 15 % di grassi

**5 g** Senape

**1** Dente d'aglio,

Sale i pepe

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Sonnenblumenöl langsam in das QimiQ einrühren bis die Masse emulgiert.
3. Restliche Zutaten und Gewürze dazugeben und gut vermischen.