



KRENDIP



QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 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 Rafano,

Sale i pepe

PREPARAZIONE

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