



# PAPRIKADIP



## 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

Sale e pepe

**2** Peperone (Peperoni),

**0.5** Paprica in polvere, dolce

Aglio,

## 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.