



GEWÜRZBUTTER FÜR DEN PERFEKTEN GRILLGENUSS VON HANS PETER FINK



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden



15



semplicement

INGREDIENTI PER 530 G

125 g QimiQ Classic,

230 g Burro,

50 g Olio d'oliva

1 Aglio,

Worcestershire sauce

1 Schuß Tabasco

1 Curry polvere

1 Sale marino, nach Bedarf

30 g Misto di erbe,

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Butter dazugeben und mit dem Handmixer oder Rührmaschine schaumig rühren.
3. Restliche Zutaten begeben und auf voller Stufe weiter schlagen lassen, würzen und gut abschmecken.