



CREMA DI FRUTTA FRESCA NEL THERMOMIX



QimiQ VANTAGGI

- Stabile agli acidi e quindi non coagula
- Tempo di presentazione più lungo senza perdita di qualità
- Preparazione facile e veloce



15



semplicement

Suggerimenti

Finisci con l'aneto.

INGREDIENTI PER 4

150 g	QimiQ Classic,
2	Avocado (Avocadi),
2	Succo di limone
4	Ketchup
4	Maionese, 80 % di grassi
	Sale e pepe
	Aneto
200 g	Gamberetti, essfertifig

PREPARAZIONE

1. Tagliare l'avocado a cubetti e cospargere di succo di limone.
2. Porre il QimiQ Classic non raffreddato, il ketchup, la maionese, il sale, il pepe e l'aneto nella ciotola di miscelazione e mescolare con la paletta per 1 min./velocità 3 fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Mescolare con avocado e gamberi e servire guarnito con erbe fresche.