



CAPRESE DRESSING



QimiQ VANTAGGI

- Säure-, hitze- und alkoholstabil
- Emulgiert mit Öl
- Cremige Konsistenz



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

125 g	QimiQ Classic,
25 g	Prezzemolo,
25 g	Scalogno,
10 g	
5 g	Origano,
10 g	Cipolletta
20 g	Basilico,
50	Olio d'oliva extra vergine
40	Aceto Balsamico,
80	Aqua
8 g	Senape Dojon
8 g	Sale
1.5 g	Pepe nero

PREPARAZIONE

1. Petersilie blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
2. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer fein mixen.
3. Dressing mit Caprese Salat servieren.