



QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN



QimiQ VANTAGGI

- Keine Eier notwendig
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicem

INGREDIENTI PER 4

250 g QimiQ Classic,

125 Olio di girasole

15 g Senape, 1 EL

0.5 Limone (Limoni),

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Öl langsam unterrühren, Senf und Zitronensaft dazugeben, würzen und solange glatt rühren bis die Qiminaiise cremig ist.