



# TZATZIKI-DIP



## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Emulgiert mit Öl
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

<b>500 g</b>	QimiQ Classic,
<b>35 g</b>	Olio d'oliva extra vergine
<b>75</b>	Gurkensaft
<b>500 g</b>	Yogurt greco
<b>150 g</b>	Formaggio fresco
<b>8</b>	Succo di limone
<b>40 g</b>	Aglione,
<b>2 g</b>	Aneto,
<b>2 g</b>	Menta,
<b>1.5 g</b>	Scorza di limone
<b>12 g</b>	Sale
<b>1.5 g</b>	Pepe nero,
<b>5 g</b>	Zucchero
<b>280 g</b>	Englische Gurke,

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Olivenöl langsam einrühren bis die Masse emulgiert.
2. Restliche Zutaten (außer Gurke) dazumischen.
3. Geriebene Gurke untermischen.
4. Über Nacht kalt stellen.