



AVOCADODIP



QimiQ VANTAGGI

- Vermindert Verfärbungen
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

| | |
|--------------|--------------------|
| 125 g | QimiQ Classic, |
| 2 | Avocado (Avocadi), |
| 1 | Senape, forte |
| 125 g | Yogurt naturale |
| | Succo di limone |
| | Tabasco |
| | Sale i pepe |

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Avocados, Senf, Joghurt, Zitronensaft, Tabasco und Gewürze dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.