



RÜHREI



QimiQ VANTAGGI

- Vermindert Flüssigkeitsaustritt
- Vermindert Verfärbungen
- Flaumige Konsistenz
- Tiefkühlstabil



INGREDIENTI PER 1210 G

150 g QimiQ Sauce Base

1000 g Uovo (Uova)

Sale i pepe

60 g Burro

PREPARAZIONE

1. Eier mit QimiQ Saucenbasis gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Masse eingießen und unter Rühren stocken lassen.
3. Nach Belieben garnieren und servieren.