



SAFRANDIP



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4 PORTION

125 g QimiQ Classic,

250 g Yogurt naturale

1 Olio di noce

0.5 Zafferano in polvere

Succo di limone

1 Aceto di vino bianco

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Joghurt, Walnussöl und Safranpulver dazumischen.
2. Mit Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.