



# SCHNITTFESTE KRÄUTERMAYONNAISE



## QimiQ VANTAGGI

- Emulgiert mit Öl
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine Eier notwendig



## INGREDIENTI PER 14 PORTIONEN À 70 G

**650 g** QimiQ Classic

**350 g** Olio di girasole

**50 g** Erbe

**200 g**

## PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Öl langsam einrühren. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
2. Auf eine Frischhaltefolie dressieren und Stangen formen.
3. Mindestens 6 Stunden kühlen.