



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.