



# TSATSIKI (THERMOMIX)



## QimiQ VANTAGGI

- Legano il liquido, quindi nessun deposito di ingredienti
- Riduce la formazione e la decolorazione della pelle e quindi permette un tempo di presentazione più lungo
- Godimento cremoso con meno grassi



## Suggerimenti

Servire con pita chips appena sfornate.

## INGREDIENTI PER 4

<b>125 g</b>	QimiQ Classic,
<b>1</b>	Cetriolo,
	Sale
<b>1</b>	Dente d'aglio
<b>2</b>	
<b>1</b>	Aneto
<b>250 g</b>	Yogurt greco
<b>20 g</b>	Olio d'oliva
<b>0.5</b>	Limone (Limoni),
	Pepe

## PREPARAZIONE

1. Porre i pezzi di cetriolo e il sale nella ciotola di miscelazione e tritare per 3 sec./velocità 5. Trasferire nel cestello a fuoco lento e lasciare scolare per 10 minuti. Spremere con le mani e mettere da parte.
2. Porre l'aglio, la menta e l'aneto nella ciotola del mixer e tritare per 3 sec./velocità 7, spingere verso il basso con la spatola e ripetere il processo.
3. Aggiungere lo yogurt, il QimiQ Classic non raffreddato, l'olio d'oliva, il succo di limone e il pepe e mescolare per 15 sec./velocità 3.5.
4. Aggiungere il cetriolo tritato, mescolare per 5 sec./rotazione a sinistra/fase 3.5 e condire a piacere.