



CHILI CON QUESO



QimiQ VANTAGGI

- Problem-free reheating possible
- Alcohol stable and does not curdle
- Emulsifies with fat



10



semplicement

INGREDIENTI PER 6

1 LB Chorizo [Salami spagnolo con paprica],

1 ,

1 Aglio,

2 ,

8 OZ

2 Jalapenos peppers,

2 LB Queso Melt - Block,

1 QimiQ Sauce Base

PREPARAZIONE

1. In einem Topf auf mittlerer Hitze den Chorizo anbraten. Danach Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.
2. QimiQ Sahne-Basis und Queso-Melt dazugeben. Rühren bis alles vermengt ist.
3. Restliche Zutaten dazugeben und gut umrühren.
4. Am besten heiß servieren!