



JOGHURT-ZITRONEN-PFEFFER-BUTTER



QimiQ VANTAGGI

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Tiefkühlstabil



15



semplicement

INGREDIENTI PER 900 G

250 g QimiQ Classic,
460 g Burro,
200 g Yogurt naturale
50 Succo di limone
Scorza di limone,
2 Coriandolo,
2 Verbena odorosa,
2 Grani di pepe verde
Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig rühren.
2. Joghurt, Zitronensaft, Zitronenschale, Koriander, Melisse und Pfefferkörner dazumischen. Mit Salz abschmecken.
3. Die Masse mit einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und kühl stellen.
4. Die kalte Butter in Scheiben schneiden.