



BASILIKUMBUTTER



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



semplicement

INGREDIENTI PER 600 G

125 g QimiQ Classic,

230 g Burro

30 g Foglie di basilico,

20 Succo di limone

50 g Pinoli,

Sale e pepe

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Butter dazugeben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.