



SAHNIGE SCHNITTLAUCHSAUCE



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten (AFI)
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Vermindert Hautbildung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

500 g QimiQ Classic,

250 g Yogurt naturale

4 Uovo (Uova),

1 Erba cipollina,

Sale

Pepe

Worcestershire sauce (optional)

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben, würzen und gut vermischen.