

Dip - Sauce

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 2 Min.

1/8 l QimiQ,
360 g Sauerrahm,
Geschmackszutaten
nach Belieben,
z.B. frische Kräuter oder
Curry und Früchte oder
Tomatenketchup etc.,
Salz, Pfeffer.

QimiQ glattrühren.
Sauerrahm und
Geschmackszutaten
dazugeben,
mit Salz und
Pfeffer ab-
schmecken.



Salatsauce

Für 1 l

Zubereitungszeit: 3 Min.

1/8 l QimiQ, 1,5 dl Milch,
2 dl kräftige Gemüsebouillon,
2 dl Essig, 2 dl Öl, ev. 1 TL Knob-
lauchpulver, 1 EL Senf,
2 TL Salatkräuter getrocknet,
1 TL Zucker, 1 EL Streuwürze,
1/2 EL Salz und Pfeffer
zum Abschmecken.

Alles in eine Schüssel geben
und mit dem Stabmixer gut
mixen.

Sauce

Carbonara

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 7 Min.

1/2 l QimiQ, 200 g Schinken
oder Speck in Würfel
geschnitten, Salz, Pfeffer.

Schinken oder Speck andünsten.
QimiQ beigeben, einköcheln
lassen, abschmecken.

**Vorteil: Mit QimiQ zubereitete
warme Saucen gerinnen nicht.**

