



# CURRYSUPPE MIT CREVETTEN



## QimiQ VORTEILE

- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>200 g</b>	
<b>250 g</b>	Lauch, fein geschnitten
<b>10 g</b>	Butter
<b>2</b>	Äpfel, klein gewürfelt
<b>150 g</b>	Banane(n), klein gewürfelt
<b>20 g</b>	Currypulver
	Kurkuma, getrocknet
<b>1 Liter</b>	Gemüsebouillon
	Salz
	Pfeffer
	Zitronensaft
<b>80 ml</b>	Orangensaft

## ZUM GARNIEREN

<b>60 g</b>	Lauch, fein geschnitten
<b>150 g</b>	Crevetten, klein

## ZUBEREITUNG

1. Lauch in Butter anschwitzen. Äpfel, Bananen, Currypulver und Kurkuma dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit Gemüsebouillon aufgießen, kurz aufkochen, mit einem Stabmixer pürieren und passieren.
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronen- und Orangensaft abschmecken.
4. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Mit Lauch und Crevetten garniert servieren.