



# PACOJET - BÄRLAUCH-SUPPENKONZENTRAT



## QimiQ VORTEILE

- Kein Absetzen der Zutaten
- Emulgiert mit Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



## ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

**300 g**

**400 g** Bärlauch, blanchiert, gehackt

**100 g** Butter, geschmolzen

## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zusammen gut mixen.
2. In einen Pacojet Becher füllen und bei -23 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen.
3. Pacossieren.