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.