



ERBSEN-SUPPENKONZENTRAT



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 PACOJET BECHER

300 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

400 g Grüne Erbsen, blanchiert

100 g Butter, flüssig

ZUBEREITUNG

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