



WARMES ZWIEBEL-PEPERONI-ESPUMA AUS DEM KISAG BLÄSER



QimiQ VORTEILE

- Hygienische Aufbewahrung über Tage



15



leicht

ZUTATEN FÜR 1 X 1 LITER KISAG BLÄSER

300 g

300 g Zwiebel(n), klein gewürfelt

40 g Butter

4 g Rohrzucker

45 g Balsamico Essig

300 g rote Peperoni, püriert

Salz

Majoran

Kümmel, gemahlen

Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in Butter und Zucker anschwitzen. Mit Essig ablöschen und einreduzieren.
2. Paprikapüree und QimiQ Saucenbasis dazugeben und einreduzieren. Aufmixen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.
3. In den 1L Kisag Bläser füllen, 2 Rahmbläserkapseln aufschrauben und gut schütteln.
4. m Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.