



POTATO & LEEK SOUP WITH WHITE TRUFFLE FOAM

QimiQ VORTEILE

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Lässt sich mit Öl dauerhaft vermischen
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



15



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 g	QimiQ Rahm-Basis
100 g	Vollrahm
30 g	weisses Trüffelöl
200 g	Mascarpone
2 g	Salz
1 g	Weisser Pfeffer, frisch gemahlen
30 g	Zitronensaft
680 g	
325 g	Lauch, fein geschnitten
15 g	Olivenöl
15 g	Knoblauch, fein gehackt
680 g	Klare Hühnerbouillon
15 g	Weisser Balsamico-Essig
125 g	Weisswein
550 g	Kartoffeln, geschält
5 g	Salz
1.5 g	schwarzer Pfeffer
0.5 g	Muskatnuss
8 g	Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language