



LEICHTE PILZRAHMSAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g

100 g Oignon(s), finement hachées

1 Ail, finement hachées

80 g Beurre

500 g Pilze, émincées

100 Vin blanc

250 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Persil, finement hachées

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig dünsten, Pilze dazugeben und anrösten. Mit Weißwein ablöschen.
2. Mit Suppe aufgießen und zum Kochen bringen.
3. QimiQ Sahne-Basis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Abschmecken und servieren.