



# TOMATENMOUSSE MIT BASILIKUM



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained
- No content maintained



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**1** Oignon(s), finement hachées

**1 cs** Beurre

**200 g** Tomaten Konserven, abgetropft, coupé fin

**1 TL** Concentré de tomates

Sel et poivre

**250 g** QimiQ Base crème

**1 cs** Basilic, finement hachées

Jus d'un citron

Tabasco

**125 ml** Crème entière, fouetté

## PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter ansautieren. Tomaten und Tomatenpaste dazugeben und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. QimiQ Classic zur heißen Tomaten Sauce dazugeben und nochmals mit einem Stabmixer pürieren. In einem kalten Wasserbad runterkühlen.
3. Basilikum, Zitronensaft und Tabasco dazugeben und nochmals pürieren.
4. Die geschlagene Sahne unterheben.
5. Die Masse in kleine Schälchen, die mit Klarsichtfolie ausgelegt sind, einfüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen, am Besten über Nacht.