



# KAROTTENCREMESUPPE MIT ESTRAGON



## QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- |               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| <b>125 g</b>  | QimiQ Base crème, réfrigéré       |
| <b>1</b>      | Oignon(s), finement hachées       |
| <b>1</b>      | Gousse(s) d'ail, finement hachées |
| <b>1 TL</b>   | Huile d'olive                     |
| <b>3 cs</b>   | Lauch, coupé fin                  |
| <b>400 g</b>  | Carotte(s), coupé fin             |
| <b>1 TL</b>   | Sirup d'érable                    |
| <b>850 ml</b> | Bouillon de légumes               |
|               | Jus d'un citron                   |
| <b>50 ml</b>  | Jus d'orange                      |
|               | Sel et poivre                     |
| <b>1 cs</b>   | Estragon, finement hachées        |

## PRÉPARATION

1. Zwiebeln mit Knoblauch in Öl glasig dünsten.
2. Lauch, Karotten und Ahornsirup dazugeben und kurz mitdünsten.
3. Suppe aufgießen, Zitronensaft, Orangensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und kochen, bis das Gemüse weich ist.
4. Mit einem Stabmixer pürieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
5. Die Suppe mit Estragon garniert servieren.