



KARTOFFELCREMESUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

1 Oignon(s), finement hachées

80 g Lard fumé, coupé en petits dés

1 cs Maiskeimöl, zum Anbraten

300 g Pommes de terre,

750 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Cumin

Marjolaine

PRÉPARATION

1. Zwiebeln und Speck in Öl anbraten. Kartoffeln dazugeben, mit Gemüsesuppe aufgießen und weich kochen. Mit einem Stabmixer pürieren.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren, bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen und würzen.