



KÄSESAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Tiefkühlstabil



15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

80 g Oignon(s), Brunoise

5 g Ail, coupé fin

20 g Beurre

400 ml Bouillon de légumes

250 g

Sel et poivre

175 g Fromage frais

150 g Fromage de montagne, 45 % de matières grasses

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Gemüsefond aufgießen und etwas kochen lassen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und nochmals aufkochen.
3. Frischkäse und Bergkäse dazugeben und darin schmelzen.
4. Aufmixen und abschmecken.