



TILAK - KARTOFFELCREMESUPPE



QimiQ AVANTAGES

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



15



INGRÉDIENTS POUR 100 PORTIONS

4300 g

900 g Oignon(s), finement hachées

800 g Lard fumé, coupé en petits dés

100 ml Maiskeimöl, zum Anbraten

5000 g Pommes de terre,

12800 ml Bouillon de légumes

150 g Sel

15 g Poivre blanc, moulues

6 g Marjolaine

Cumin

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.