



# ZUPPA DI PESCE



## QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**0.5** Oignon(s), finement hachées

**1** Gousse(s) d'ail

Huile d'olive, zum Anbraten

**300 g** Meeresfrüchte

**100 g** Wurzelgemüse, coupés en petits dés

**50 g** Tomates cerises, coupé en quartiers

**0.5** Poivron(s), coupés en petits dés

**200 ml** Bouillon de légumes

**100 ml** Vin blanc

**10 ml** Jus d'un citron

Sel et poivre

Safranpulver

Basilikumblätter, grossièrement haché

## PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile.
2. Ajouter les fruits de mer et les légumes et les faire revenir. Déglacer au vin blanc, mouiller avec le bouillon de légumes et le jus de citron, assaisonner et porter à ébullition.
3. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré et rectifier l'assaisonnement au sel et au poivre.