



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 10 PORTIONS

500 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
1	Oignon(s), finement hachées
2 g	Gousse(s) d'ail, finement hachées
	Huile d'olive, zum Anbraten
600 g	Meeresfrüchte
200 g	Wurzelgemüse, coupés en petits dés
100 g	Tomates cerises, coupé en quartiers
100 g	Poivron(s), coupés en petits dés
200 ml	Vin blanc
400 ml	Bouillon de légumes
20 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.