



PASTINAKENPÜREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ AVANTAGES

- Tiefkühlstabil
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15

INGRÉDIENTS POUR 1000 G

142 g

372 g Panais, frais, pelée

36 g Oignon(s), coupé en dés

36 g Beurre

59 g Vin blanc

18 g Vinaigre de vin blanc

118 g Bouillon de légumes

207 g Blauschimmelkäse

7 g Sel

1 g Poivre de Cayenne

5 g Stärke Novation 4600

PRÉPARATION

1. Pastinaken in Scheiben schneiden und mit Zwiebel in Butter anschwitzen ohne das sie Farbe bekommen.
2. Mit Weißwein und Essig ablöschen und einreduzieren. Gemüsefond und QimiQ Saucenbasis zugeben.
3. Leicht köcheln lassen bis die Pastinaken weich sind. Im Cutter mit dem Blauschimmelkäse fein pürieren.
4. Abschmecken und die Stärke zum Schluss gut unterrühren. Kaltstellen.