



KOHLRABI-TRÜFFEL CREME

QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



15



INGRÉDIENTS POUR 609 G

50 g Schalotte(n), finement hachées

40 g Huile d'olive

200 g , coupé en dés

130 g Bouillon de légumes

100 g QimiQ Base crème

50 g Beurre

5 g weiße Trüffel Paste

5 g Sel

1 g Poivre blanc

ZUM BINDEN

12 g Fécule de maïs

20 g Bouillon de légumes

PRÉPARATION

1. Schalotten im Olivenöl ohne farbe anschwitzen. Gewürfelten Kohlrabi dazugeben, mit dem Fond aufgießen und weichkochen. Glatt mixen und zum Kochen bringen. Mit die Stärke/Gemüsefond Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen.
2. Masse mit QimiQ Classic, Butter, Trüffelpaste und Gewürzen fein pürieren und nachwürzen.