



PASTINAKENPUREE MIT BLAUSCHIMMELKÄSE



QimiQ AVANTAGES

- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 1024 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

ZUM BINDEN

8 g Fécule de maïs

20 g Bouillon de légumes

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. Wieder zum Kochen bringen, mit die Maisstärke / Gemüsefond Mischung binden und 3 Minuten köcheln lassen.
5. Abschmecken und kaltstellen.