



VOL-AU-VENT MIT GEMÜSE (QSB)



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Dickt nicht nach
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

40 g Schalotte(n), finement hachées

50 g Aubergine, coupé en petits dés

50 g Courgette(s), coupé en petits dés

40 g , coupé en petits dés

40 g , coupé en petits dés

50 g Poivrons, tricolore, coupé en petits dés

50 g Beurre

125 ml Fond de poulet

Sel et poivre

8 g Persil, haché

12 Stück Blätterteigpastetchen

PRÉPARATION

1. Schalotten und Gemüse in Butter anschwitzen.
2. Mit klarer Hühnersuppe aufgießen und weichkochen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.