



VOL-AU-VENT MIT GEMÜSE



QimiQ AVANTAGES

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

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

250 g QimiQ Base crème

1 TL Stärke

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 Classic dazugeben und aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Ragout damit binden.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, gehackte Petersilie dazugeben.
5. In warme Blätterteigpastetchen füllen, nach Belieben ausgarnieren.