

## **TOMATENCREMESUPPE**



## **QimiQ AVANTAGES**

- Vermindert Hautbildung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)





15

## **INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS**

QimiQ Base crème, réfrigéré
Oignon(s), finement hachées
Wurzelgemüse, coupé en petits dés
Beurre
Concentré de tomates,
Bouillon de légumes
Sucre
Sel
Poivre
Thymian
Ail

## **PRÉPARATION**

- 1. Zwiebeln und Wurzelgemüse in Butter anschwitzen.
- 2. Passierte Tomaten und Tomatenmark dazugeben.
- 3. Mit klarer Gemüsesuppe aufgießen, würzen und auf kleiner Flamme kochen
- 4. Die Suppe passieren und mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.