



ERDBEER-GAZPACHO



QimiQ AVANTAGES

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



25



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème

500 g Fraises

180 g Concombre, pelée

100 g Oignon(s) rouge(s)

5 g Coriandre

10 g Persil

1 cs Rotweinessig_Vinaigre de vin rouge

Jus d'un citron, von 1/2 Zitrone

10 ml Olivenöl Extra Vergine_Huile d'olive extra vergine

1 pincée Sel

Poivre noir, moulues

1 kleine Gousse(s) d'ail, gepresst

Basilic, frais

1 goutte de scharfe Chilisauc

ZUM GARNIEREN

Korianderblätter_Feuilles de coriandre

PRÉPARATION

1. QimiQ Classic, $\frac{3}{4}$ Erdbeeren, $\frac{1}{2}$ Gurken, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und $\frac{1}{4}$ Koriander in einen Mixer geben und auf höchster Stufe pürieren (ca. 30 sec.).
2. Zugedeckt gut durchkühlen lassen.
3. Restliche Zutaten klein würfelig schneiden. Mit der pürierten Masse vermischen, würzen und kalt stellen.
4. Gazpacho in einer gekühlten Schale anrichten und mit Koriander garniert servieren.