



BASILIKUMSCHAUMSUPPE MIT GEMÜSESTREIFEN



QimiQ AVANTAGES

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SUPPE

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

2 Schalotte(n), finement hachées

2 Gousse(s) d'ail, finement hachées

1 cs Beurre

1 cs Farine

600 ml Bouillon de légumes

2 bouquet(s) Basilic, grob geschnitten

Sel et poivre

FÜR DIE EINLAGE

1 Carotte(s), in feine Streifen geschnitten

1 Lauch, in feine Streifen geschnitten

PRÉPARATION

1. Schalotten und Knoblauch in Butter glasig dünsten und mit Mehl stauben.
2. Mit Suppe aufgießen und etwas reduzieren.
3. Basilikumblätter dazugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.
6. Das Gemüse in die Suppe geben und ein paar Minuten ziehen lassen.