



# ROTE RÜBEN MASH/SMOOTHIE



## QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremige Konsistenz
- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



5



## Tipps

Mit etwas Sauerrahm und geschrotetem schwarzen Pfeffer verfeinern.

## INGRÉDIENTS POUR 1 LITER

**250 g** QimiQ Base crème

**450 g**

**350 ml** Jus d'orange, frisch gepresst

**250 g** Yogourt nature

**250 g** Stangensellerie

**150 g** Concombre

**200 g** Framboise(s)

**pincée** Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Cumin, moulues

**1 goutte de** Vinaigre de vin blanc

## PRÉPARATION

1. Alle Zutaten zusammen in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In Gläser abfüllen, nach Belieben dekorieren und servieren.