

# 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





## **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.