



SELLERIESCHAUMSUPPE



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g QimiQ Base crème, réfrigéré

1 Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

500 g Knollensellerie, pelée

750 ml Bouillon de légumes

1 cs Vinaigre balsamique

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Knollensellerie dazugeben und kurz mitrösten.
2. Mit klarer Suppe aufgießen, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten.
3. Mit einem Stabmixer pürieren und nochmals kurz aufkochen.
4. Die Suppe mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.