



NAVETTENAUF LAUF



QimiQ AVANTAGES

- Schöne Krustenbildung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

250 g

230 g Oignon(s)

20 g Ail

1 g Feuille de laurier

Noix de muscade

100 g

125 ml Vin blanc

600 g weiße Rübe, coupé en dés

100 g Beurre

10 g Féculle de maïs

200 g DaneKo Blauschimmelkäse

10 g Sel

Poivre blanc

FÜR DIE KRUSTE

250 g Miettes de pain blanc

30 g Ciboulette

150 g Beurre, fondu

PRÉPARATION

1. Zwiebel und Navetten in Spalten schneiden und in Butter ansautieren. Mit Weißwein ablöschen, mit Geflügelfond aufgießen, würzen und weich kochen.
2. QimiQ Saucenbasis dazugeben, mit Maizena binden und abschmecken. DaneKo Blauschimmelkäse dazugeben und in eine Casserole füllen.
3. Für die Kruste: Brotwürfel, Schnittlauch und geschmolzene Butter gut vermischen, auf das Ragout geben und im Ofen gratinieren.