



MAISGRIESS MIT WALDPILZEN



QimiQ AVANTAGES

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

670 g	
450 g	,
670 ml	Eau
	Sel et poivre
300 g	Cheddar, zerkleinert [z.b. Mozzarella]
150 g	Chanterelles
150 g	Shiitakepilz(e)
150 g	Morcheln
150 g	Zucht-Champignons
150 g	Schalotte(n)
30 g	Ail
180 ml	Vin blanc
20 g	Thymian
20 g	Basilic
	Sel et poivre
150 g	Beurre
100 ml	Balsamico Essig, 8 Jahre gelagert_Vinaigre balsamique, agé de 8 ans

PRÉPARATION

1. Maisgriess mit QimiQ Saucenbasis und Wasser ansetzen und weich kochen.
2. Pilze in Butter ansautieren und mit Weißwein ablöschen. Balsamico und Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Maisgriess mischen, Käse dazugeben, abschmecken und servieren.