



SELLERIEPÜREE (CONVOOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Vermindert Verfärbungen (AFI)
- Vermindert Hautbildung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

100 g

1000 g Knollensellerie, pelée

100 g Beurre, réfrigéré

Sel

Noix de muscade

PRÉPARATION

1. Sellerie weich kochen, abtropfen und auskühlen lassen.
2. Mit Butter und QimiQ Saucenbasis fein pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.