



SELLERIEPÜREE

QimiQ AVANTAGES



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

700 g Knollensellerie

300 ml Lait

100 g

120 g Beurre

8 g Sel

0.4 g Noix de muscade, moulues

0.2 g Poivre de Cayenne

PRÉPARATION

1. Den Sellerie gut waschen und in Würfel schneiden.
2. Mit der Milch weichkochen. Wenn der Sellerie weich ist, sollte nur noch die Hälfte der Milch vorhanden sein.
3. QimiQ Saucenbasis zugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
4. Zum Schluss die kalte Butter und Gewürze unterrühren.