



ERBSENSUPPE_SOUPE AUX POIS



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
 - Une consistance crémeuse en un clin d'œil
- Voller Geschmack bei weniger Fett_Plein de goût avec moins de graisse
- Problemloses Wiedererwärmen möglich_Possibilité de réchauffer sans problème



Tipps

Die Suppe mit einem Schuss trockenen Weißwein verfeinern._

Agrémenter la soupe d'un trait de vin blanc sec.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g

60 g Oignon(s), halbiert

1 cs Huile d'olive

200 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

350 g Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe_Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes

Sel

Pfeffer, frisch

2 cs Vinaigre balsamique blanc

FÜR DIE EINLAGE_POUR LE DÉPÔT

150 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt

PRÉPARATION

1. Zwiebeln in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

– Mettre les oignons dans le bol du mixeur, les hacher 5 sec/vitesse 5 et les pousser vers le bas avec la spatule.

2. Olivenöl und Erbsen dazugeben und 1 Min./120 °C/Stufe 1 dünsten.

– Ajouter l'huile d'olive et les petits pois et faire cuire à l'étouffée pendant 1 min/120 °C/niveau 1.

3. Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe dazugeben und 10 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.

– Ajouter l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes et faire cuire 10 min/100 °C/phase 1.

4. QimiQ Sahne-Basis, Salz, Pfeffer und Essig dazugeben.

– Ajouter la crème QimiQ de base, le sel, le poivre et le vinaigre.

5. Suppe 40 Sek./Stufe 6-10 schrittweise ansteigend pürieren. Die Erbsen für die Einlage dazugeben und noch mal 5 Min./100 °C/Stufe 1/Linkslauf erhitzen.

– Pour réduire la soupe en purée, 40 sec/vitesse 6-10, en augmentant progressivement. Ajouter les petits pois pour la

garniture et chauffer à nouveau 5 min/100 °C/ vitesse 1/marche à gauche.