



KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER (THERMOMIX)_BEURRE AUX HERBES ET À L'AIL (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation facile et rapide
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
 - Souligne le goût propre des ingrédients
- Tiefkühlstabil
 - Stable à la congélation



Tipps

Die Kräuterbutter kann auf Vorrat portionsweise tiefgekühlt werden.

– Le beurre aux herbes peut être congelé en portions pour en faire des réserves.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
2	Gousse(s) d'ail
1	Oignon(s), halbiert
1 petit bouquet	
1 petit bouquet	Basilikum, Blätter davon
250 g	Beurre, zimmerwarm
0.5 bouquet(s)	Ciboulette, in Röllchen
1 TL	Sel
	Poivre

PRÉPARATION

1. Knoblauch, Zwiebel, Petersilie und Basilikum in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

– Ajouter l'ail, l'oignon, le persil et le basilic dans le bol du mixeur et hacher 8 sec/vitesse 5.

2. Ungekühltes QimiQ Classic, Butter, Schnittlauch, Salz und Pfeffer dazugeben und 30 Sek./Stufe 6 vermischen.

– Ajouter le QimiQ Classic non refroidi, le beurre, la ciboulette, le sel et le poivre et mélanger 30 sec./vitesse 6.