



# PASTINAKENSCHAUMSUPPE



## QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- 100 % natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



## Tipps

Nach Geschmack: Vor dem Servieren 60 g Kräuterpulver aus dem Pacojet und 50 g Butter einmontieren.

## INGRÉDIENTS POUR 5 PORTIONEN À 200 ML

|              |  |
|--------------|--|
| <b>250 g</b> |  |
| <b>450 g</b> |  |
| <b>250 g</b> | Panais, frais, épluchées, coupées en dés |
| <b>70 g</b>  | Oignon(s), Brunoise                      |
| <b>10 g</b>  | Ail, finement hachées                    |
| <b>30 g</b>  | Beurre                                   |
| <b>10 g</b>  | Vinaigre de vin blanc                    |
| <b>10 g</b>  | Sel                                      |
| <b>2 g</b>   | Poivre blanc                             |
| <b>0.5 g</b> | Feuille de laurier                       |
| <b>1 g</b>   | Wacholderbeeren_Baies de genièvre        |

## PRÉPARATION

1. Pastinaken mit Zwiebel und Knoblauch in Butter farblos anschwitzen.
2. Mit Weißweinessig ablöschen und mit Gemüfefond aufgießen. Gewürze zugeben und weichkochen.
3. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen. QimiQ Sahne-Basis zugeben und pürieren.