



SCHNELLE RAHMSAUCE (THERMOMIX)_SAUCE TOMATE À LA CRÈME (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
 - Une consistance onctueuse en un clin d'œil
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
 - Souligne le goût propre des ingrédients



Tipps

Zu Nudeln servieren und mit Cocktailtomaten verfeinern.

– Servez avec des pâtes et ajoutez des tomates cocktail.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	
1	Oignon(s), halbiert
15 g	Concentré de tomates
25 g	Beurre
30 g	Farine
250 g	Wasser und Gewürzpaste* oder Gemüsebrühe_Eau et pâte d'épices* ou bouillon de légumes
0.5 TL	Paprika en poudre, doux
1 cs	Sauce de soja
	Sel
	Poivre

PRÉPARATION

1. Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 6 zerkleinern.

– Mettre l'oignon dans le bol du mixeur, le broyer 3 sec/vitesse 6.

2. Tomatenmark, Butter dazugeben und 3 Min./120 °C/Stufe 2 dünsten.

– Ajouter la pulpe de tomate, le beurre et faire cuire à l'étouffée pendant 3 min/120 °C/niveau 2.

3. Mehl dazugeben und 2 Min./100 °C/ Stufe 2 erhitzen.

– Ajouter la farine et chauffer 2 min/100 °C/ vitesse 2.

4. Wasser und Gewürzpaste oder Gemüsebrühe, QimiQ Sahne-Basis und Gewürze dazugeben, 10 Sek./Stufe 8 vermischen,

5 Min./100 °C/Stufe 2 erhitzen.

– Ajouter l'eau et la pâte d'épices ou le bouillon de légumes, la crème QimiQ de base et les épices, mélanger 10 s/niveau 8, chauffer 5 min/100 °C/niveau 2.

5. 10 Sek./schrittweise bis Stufe 8 pürieren.

– Pour réduire en purée 10 secondes/pas à pas jusqu'à la vitesse 8.