



BROKKOLICREMESUPPE

QimiQ AVANTAGES

- Vermindert Hautbildung
- Vermindert Verfärbungen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE SUPPE

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

300 g Brokkoli

1 Zweig(e) Menthe

500 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

FÜR DIE EINLAGE

100 g Brokkoli, gegart_Brocoli, cuit, bissfest

PRÉPARATION

1. Brokkoli und Minze in der klaren Suppe garen.
2. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern und nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen.
4. Die Einlage auf 4 Suppenteller verteilen und mit Suppe aufgießen.