



CURRYSUPPE MIT GARNELEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Vermindert Verfärbungen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

125 g Lauch, coupé fin

1 TL Beurre

1 Pomme(s), coupé en petits dés

75 g Banane(s), coupés en petits dés

1 cs Curry en poudre

1 Msp. Kurkuma, getrocknet

750 ml Bouillon de légumes

Sel et poivre

Jus d'un citron

40 ml Jus d'orange

ZUM GARNIEREN

3 cs Lauch, coupé fin

50 g Garnelen, klein

PRÉPARATION

1. Lauch in Butter anschwitzen. Apfel, Banane, Currypulver und Kurkuma dazugeben und kurz mitdünsten.
2. Mit Gemüsebrühe aufgießen, kurz aufkochen und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Mit Salz, Pfeffer, Zitronen- und Orangensaft abschmecken. Mit kaltem QimiQ Classic verfeinern.
4. Mit Lauch und Garnelen garniert servieren.