



CREAM OF TOMATO SOUP



QimiQ AVANTAGES

- Peut être réchauffé sans problème
- Stable aux acides et ainsi ne caille pas
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplemer

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème, réfrigéré

0.5 Oignon(s), finement hachées

1 cs Beurre

50 g Légumes-racines, coupé en petits dés

450 g Tomates, en conserve, = 1 boîte de conserve

1 cs Concentré de tomates

500 ml

1 cc Sucre

Sel et poivre

Thym

Ail

PRÉPARATION

1. Lightly fry the onion and root vegetables in butter until soft.
2. Add the tomatoes and tomato puree.
3. Stir in the vegetable stock and season to taste. Bring to the boil, reduce the heat and simmer until tender.
4. Blend the soup and finish with the cold QimiQ Classic.