



WARMES ZWIEBEL-PAPRIKA-ESPUMA AUS DEM ISI GOURMET WHIP



QimiQ AVANTAGES

- Hygienische Aufbewahrung über Tage (iSi)



15



INGRÉDIENTS POUR 1 X 1 LITER ISI GOURMET WHIP

300 g

300 g Oignon(s), coupé en petits dés

40 g Beurre

4 g Rohrzucker

45 g Vinaigre balsamique

300 g Poivron rouge, réduit en purée

Sel

Marjolaine

Kümmel, gemahlen

Poivre

PRÉPARATION

1. Zwiebeln in Butter und Zucker anschwitzen. Mit Essig ablöschen und einreduzieren.
2. Paprikapüree und QimiQ Saucenbasis dazugeben und einreduzieren. Aufmixen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.
3. In den 1L iSi Gourmet Whip füllen, 2 iSi Sahnekapseln aufschrauben und gut schütteln.
4. Im Wasserbad warm halten und vor dem Anrichten gut schütteln.