



THYMIAN-SPECK-SAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g

150 g Lard, coupé en dés

100 g Oignon(s), coupé fin

40 ml Huile de tournesol

2 cs Concentré de tomates

350 ml

Sel et poivre

Thymian

Ail

PRÉPARATION

1. Speck und Zwiebeln im Öl anbraten. Tomatenmark dazugeben, mit braunem Fond aufgießen, aufkochen lassen und würzen.
2. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.