



# KALTE AVOCADOSUPPE



## QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)
- Kein Absetzen von zugesetzten Flüssigkeiten
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

**200 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**400 g** Avocat(s), pelée

**200 g** Yogourt nature

**1000 ml** Bouillon de légumes

**100 ml** Jus de limette

**5 g** Ail, haché

**5 g** Piment rouge, frais, haché

## PRÉPARATION

1. Alle Zutaten gemeinsam aufmixen und kalt stellen.
2. Die Suppe gut gekühlt servieren.