



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.