



ROTE RÜBEN MASH/SMOOTHIE



QimiQ AVANTAGES

- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremige Konsistenz
- Enthält alle wertvollen Vorteile der Milch
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

125 g QimiQ Base crème

180 g

150 ml Jus d'orange, frisch gepresst

100 g Yogourt nature

100 g Stangensellerie

60 g Concombre

80 g Framboise(s)

pincée Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

Cumin, moulues

1 goutte de Vinaigre de vin blanc

PRÉPARATION

1. Alle Zutaten zusammen in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. In Gläser abfüllen, nach Belieben dekorieren und servieren.