



ZITRONEN-INGWER-SUPPE

QimiQ AVANTAGES

- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Säurestabil und gerinnt daher nicht (AFI)



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

200 g	
1	Citron(s), klein
100 g	Oignon(s), coupé en dés
150 g	Knollensellerie, coupé en dés
100 g	Pommes de terre, coupé en dés
25 g	Gingembre frais, finement hachées
10 g	Miel
40 ml	Vin blanc
1000 ml	Bouillon de légumes
	Sel et poivre
	Noix de muscade
	Coriandre, moulues

PRÉPARATION

1. Zitrone, Zwiebel, Sellerie, Kartoffeln und Ingwer in etwas Öl hell anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen.
3. Gemüfefond dazugeben, würzen und ca. 20 Minuten kochen lassen.
4. Zitrone entfernen, die Suppe aufmixen.
5. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.